



Sinterklaas Speculaas muffins met Amandelspijs

Maak deze heerlijke en gemakkelijke Sinterklaas Speculaas muffins met amandelspijs met de Dr. Oetker mix voor muffins. Deze Sinterklaas muffins zijn gevuld met appel en amandelspijs, een perfecte combinatie voor de tijd dat de Sint in het land is! Geniet van deze makkelijke maar vooral lekkere traktatie met een bakje koffie of thee.

Boodschappenlijstje



Dr. Oetker Mix voor Muffins

1-50-112180
€ 2,51



Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm
12 cupcakes

03-3118
€ 8,92



House of Marie Muffin Cups Tulp Rood
pk/36

HM5720
€ 4,75

Ingrediënten

- Dr. Oetker Mix voor Muffins
- Dr. Oetker Amandelspijs
- FunCakes Speculaaskruiden 40g
- 2 middel grote appels
- 150 gram boter/margarine
- 50 ml water
- 4 eieren

Benodigheden

- House of Marie Muffinvormpjes Tulp Rood pk/36
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes

Stap 1: Bereid de Dr. Oetker Amandelspijs voor

Meng de Dr. Oetker Amandelspijs met 1 ei, druk dit daarna plat in een stukje vershoudfolie en laat even koelen in de koelkast. Snijd daarna 1,5 appel in kleine blokjes, dit ga je later namelijk verwerken in het beslag.

Tip: Geen fan van appels? Je kan deze er uitlaten en ervoor kiezen om alleen amandelspijs te gebruiken. De keuze is aan jou!

Stap 2: Maak het beslag van de Dr. Oetker Mix voor Muffins

Zorg er eerst voor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn voordat je ze verwerkt. Verwarm de oven voor op 190°C (heteluchtoven 180°C) en plaats de House of Marie Muffinvormpjes Tulp Rood in een muffinbakvorm. Maak het muffinbeslag zoals aangegeven op de verpakking en voeg hierbij de FunCakes Speculaaskruiden naar eigen smaak toe.

Stap 3: Verwerk de appel en amandelspijs in de muffinbeslag

Spatel de stukjes appel door het beslag en verdeel daarna het beslag met twee eetlepels of een ijsbolletjestang over de muffinvormpjes. Haal de amandelspijs uit de koelkast en snijdt hieruit 12 porties. Rol de amandelspijs uit tot een staafje en druk ze in het beslag van de muffins.

Stap 4: Garneer het muffinbeslag met appel

Snijd dunne plakjes uit de overgebleven appel en garneer de muffins door de dunne plakjes op het muffinbeslag te leggen.

Stap 5: Bak de Sinterklaas muffins gaar

Bak vervolgens de muffins in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en gaar. De muffins zijn gaar als je met je vinger licht op de muffin drukt en deze terugveert.

Stap 6: Nu kan je heerlijk genieten van deze Sinterklaas Muffins met Amandelspijs!