



ADVOCAATMUFFINS

Recept voor 12 gebakjes

Ingrediënten

50 g boter
300 g zelfrijzend bakmeel
100 g witte basterdsuiker
2 theelepels bakpoeder
2 eieren
100 ml halfvolle melk
200 ml Mariënwaardtse Heerlijkheid
Muffinvorm met 12 vormpjes, ingevet

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C. Laat de boter zachtjes smelten in de magnetron. Klop 150 ml Mariënwaardtse Heerlijkheid luchtig door de boter. Meng in een schaal het bakmeel, de suiker, bakpoeder en een mespunt zout. Klop in een andere schaal de eieren los met de melk. Roer met een vork of houten lepel het eimengsel snel door het bakmeelmengsel. Meng daarna het mengsel met de boter en de advocaat erdoorheen. Schep het beslag in de muffinvorm en schep daarna de rest van de Mariënwaardtse Heerlijkheid op het beslag in vormpjes. Bak de muffins in het midden van de oven in 25 á 30 minuten goudbruin en gaar. Laat de muffins in de vorm 5 minuten afkoelen en haal ze daarna uit de vorm om ze verder af te laten koelen.



Oude Waag 21, 4153 RC, Beesd
0345 - 68 4449, landgoedwinkel@marienwaardt.nl
www.landgoedwinkel.com