



Kersenmuffins & pistache slagroom



INGREDIËNTEN

Voor het deeg

- 200 g zoetstoffen mix voor gebak
- 4 eieren
- 100 ml room 30% of melk
- 200 g bloem
- 1 kl. bakpoeder
- 90 g boter
- 150 g kersen (ontpitte)
- snufje zout

Voor de topping (naar keuze)

- 300 ml slagroom 30 %
- 2 kl. pistache crème
- 1 handvol verkruimelde pistachenootjes
- 15 kersen

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 180°
2. Meng de eieren met de zoestof en de room/melk
3. Voeg de gesmolten boter toe
4. Voeg dan de bloem en het bakpoeder toe en meng tot een homogeen beslag
5. Voeg 150 g ontpitte kersen toe
6. Roer zachtjes om
7. Giet het deeg in een muffin bakvorm
8. Bak +/- 12 minuten in de oven, muffins moeten goudbruin worden
9. Haal de muffins uit de oven en laat afkoelen
10. Klop de room en de pistache crème samen stijf
11. Gebruik een spuitzak om je muffins te garneren
12. Werk af met verkruimelde pistachenootjes en kersen



*t.o.v. een
gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN** .eu