



MUFFIN – IDDSI 4, 5 EN 6



Een muffin als tussendoortje lust iedereen wel. Deze versie is makkelijk te maken in verschillende consistenties. In een handomdraai heb je een lekker tussendoortje klaar.

Benodigheden voor 1 muffin naturel (zie foto onderaan):

- een muffinvormpje of een klein schaaltje (niveau 4 kan alleen in een schaaltje)
- staaf- of handmixer/blender

Niveau 6 - zacht en klein gesneden

- 60 gram cake
- 10 gram slagroom uit een spuitbus

Niveau 5 - fijngemalen en smeug

- 40 gram cake
- 30 gram slagroom uit een spuitbus
- 1 eetlepel jam (bijv. abrikozen)

Niveau 4 - glad gemalen

- 40 gram cake
- 30 gram slagroom uit een spuitbus
- 3 eetlepels yoghurt/(vanille)vla

Voor de chocolade muffin nog extra:

- 1 eetlepel cacao poeder

Eventuele toppings:

- (aardbeien)jam
- poedersuiker





Aan de slag:

1. Verkruiemel de cake fijn boven een beslagkom. Spuit vervolgens de slagroom erbij en eventueel de jam of yoghurt/vla. Mix dit vervolgens tot een glad mengsel (ik gebruikte hiervoor een staafmixer). Niveau 5 en 6 kunnen kort gemalen worden, een paar seconden. Let bij niveau 4 erop dat het beslag volledig glad is; dit moet langer gemixt worden.

2. Wanneer je de chocolade muffin maakt, moet je nu nog de eetlepel cacao-poeder toevoegen. Roer dit goed door.

3. Schep het beslag in het muffinvormpje of het schaalpje. Bestrooi eventueel met poedersuiker of doe een lepeltje jam erop.

Variatie-tip: voeg wat geprakte banaan toe voor een lekkere bananenmuffin.

N.b. de cake maakt de consistenties wat plakkerig, maar is verder wel goed te malen.



DAT IS EVEN
SLIKKEN

