



## Sinterklaas muffins



Gebak en taart, 15 MINUTEN + 20 OVENTIJD, 12 stuks, \*\*

*Kom helemaal in de sinterklaas stemming met dit recept voor muffins met hele pepernoten*

### Ingrediënten

100 gr suiker  
2 zakjes vanillesuiker  
1 theel speculaaskruiden  
75 gr kruidnoten  
100 ml karnemelk  
100 ml zonnebloemolie  
2 eieren  
Snufje zout  
250 gr zelfrijzend bakmeel

### Materialen

Muffinvormpjes

### Bereiding

Verwarm de oven op 180 graden. Roer in een beslagkom met een garde de suiker, vanillesuiker, speculaaskruiden, zout en eieren door elkaar. Voeg al roerend de karnemelk en de zonnebloemolie toe totdat er een gladde massa ontstaat. Zeef de helft van het bakmeel boven de kom en spatel deze met een houten lepel er door heen. Zeef daarna de rest van het bakmeel en spatel ook door het beslag. Zorg er voor dat er geen klonters meer in het deeg zitten. Schep als laatste de hele pepernoten door het beslag. Vul de muffinvormpjes tot  $\frac{3}{4}$  met het beslag en zet 20 – 25 minuten in de oven en bak ze goudbruin en gaar.