

Pastinaakmuffins

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

125 gram bloem
100 gram havermout
2 theelepels bakpoeder
2 theelepels kardemompoeder (gemalen)
1⁄2 theelepel zout
1⁄2 theelepel kaneelpoeder
1⁄2 theelepel nootmuskaat
2 eieren
250 gram appelmoes
1 l esdoornsiroop
75 gram boter
2 theelepels vanille-extract
50 gram amandelschilfers
100 gram rozijnen
500 gram pastinaken (geraspt)

Bereidingswijze

1. **Neem een vorm voor 12 muffins en bekleed met muffinpapiertjes.**
2. **Meng in een kom de bloem met de havermout, het bakpoeder, de kardemom, het zout, de kaneel en de nootmuskaat.**
3. **Meng in een andere kom de eieren met de appelmoes, de esdoornsiroop, de boter en het vanille-extract.**
4. **Voeg de droge ingrediënten toe aan de natte en meng kort.**
5. **Voeg de amandelschilfers, rozijnen en pastinaak toe. Meng kort.**

6. **Verdeel het deeg over de muffinpapiertjes. Zet 35 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.**

7.