

Ontbijtmuffins met veenbessen en sinaasappel

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

Voor de crunchy topping:

70 gram bruine suiker
1 eetlepel suiker
1⁄2 theelepel kaneelpoeder
55 gram boter (gesmolten)
85 gram bloem

Voor de muffins:

220 gram bloem
1 theelepel bicarbonaat
1 theelepel bakpoeder
1⁄2 theelepel kaneelpoeder
1⁄2 theelepel zout
115 gram boter
100 gram suiker
2 sinaasappels (geraspte schil)
2 grote eieren
120 gram zure room
2 theelepels vanille-extract
30 ml vers sinaasappelsap
30 ml melk
185 gram veenbessen

Voor de icing:

120 gram bloemsuiker
30 ml vers sinaasappelsap

Bereidingswijze

1. **Verwarm de oven voor op 220 °C.**
2. **Neem een muffinvorm met 12 holtes en bestrijk deze met olie of leg er muffin-papiertjes in.**
3. **Maak eerst de crunchy topping: meng de bruine suiker, de witte suiker, het kaneel-poeder en de gesmolten boter in een kom. Voeg de bloem toe en meng met een vork tot kruimels. Zet in de koelkast.**
4. **Maak de muffins: meng de bloem met het bicarbonaat, het bakpoeder, het kaneelpoeder en het zout in een kom. Zet apart. Mix de boter met de suiker in 3 minuten tot een romig mengsel. Voeg de sinaasappelschil toe en mix nog een minuut. Voeg de eieren, de zure room en het vanille-extract toe. Mix opnieuw. Voeg nu het bloemmengsel toe, gevolgd door het sinaasappelsap en de melk. Voeg daarna de veenbessen toe. Schep het beslag in de muffinvorm en lepel er wat van de crunchy topping over. Zet 5 minuten in de oven, verlaag de temperatuur naar 175 °C en bak nog 20 minuten.**
5. **Laat 5 minuten rusten in de muffinvorm en zet op een rooster.**
6. **Maak de icing: meng de bloemsuiker met het sinaasappelsap en giet over de muffins.**