

muffin met appel en pecannoten

120 gram fijne kristalsuiker
300 gram bloem
1 tl bakpoeder
1 tl baking soda
snuf zout
2 eieren (M)
250 ml melk
120 ml zonnebloemolie
2 tl vanille extract
100 gram pecannoten
1 mespunt kaneelpoeder
1pot appelcompote

> oven voorverwarmen op 175 °C.

> hak de pecannoten grof

> doe de suiker, bloem, bakpoeder, baking soda en zout bij elkaar in een kom, roer even door met een spatel.

> in een andere kom doe je de vochtige ingrediënten; eieren, melk, zonnebloemolie en vanille extract. Doorelkaar mixen.

> voeg de inhoud van beide kommen bij elkaar en spatel door elkaar tot één geheel; niet te lang!

> spatel voorzichtig de kaneel, pecannoten en de helft van de pot appelcompote door het beslag.

> neem een muffinvorm die je bekleed met muffinpapiertjes. Met een ijslepel verdeel je het beslag over de vormpjes.

> 25 minuten in de oven tot gaar en goudbruin

Lekker!