



# Speculaasmuffins

1

Verwarm de oven voor op 170 graden. Zet tien muffinvormpjes klaar op een bakplaat.

2

Klop de boter met een garde zo zacht en romig mogelijk. Voeg de melk en eieren toe.

3

Zeef het bakmeel erboven, roer even en voeg de suiker, het zout en de speculaaskruiden toe.

4

Vul de muffinvormpjes tot de helft met het beslag. Bestrooi ze met het amandelschaafsel.

5

Zet de bakplaat 20 minuten in de oven. Prik er met een satéprikker in om te checken of ze gaar zijn. Als er geen beslag aan plakt, zijn ze gaar.

## Dit heb je nodig (voor 10 muffins):

- 125 gram zachte boter
- 125 gram zelfrijzend bakmeel
- 125 gram kristalsuiker
- 2 eetlepels melk
- 2 eieren
- 2 eetlepels speculaaskruiden
- 2 eetlepels amandelschaafsel
- Snufje zout
- Muffinvormpjes

