



Basis Vanille Muffins

De muffin die zelfs je ochtendhumeur wegreijst

● ● ● ● ● CHAOS 3/5

⚡ PROUD DISASTER MOGELIJK

ACTIEVE TIJD

10 min

TOTAAL

**18–20 min bakken +
10 min afkoelen**

NIVEAU

Easy

12 muffins

INGREDIËNTEN

250 g	bloem	2	eieren (M) op kamertemperatuur
150 g	kristalsuiker	120 ml	plantaardige olie
2 tl	bakpoeder	180 ml	melk
1 snuf	zout	1 tl	vanille-extract

BENODIGDHEDEN

- muffinvorm (voor 12 stuks)
- 12 papieren muffincups
- grote mengkom
- garde
- ijslepel
- keukenweegschaal

"Vol enthousiasme schoof ik mijn eerste muffin tray de oven in. Ik zag mezelf al genieten van perfect bolle muffins. Maar na 20 minuten? Een tray vol skihellingen — elke muffin een andere hoek. De smaak was top, maar mijn presentatie? Olympisch snowboardteam. Les geleerd: zelfs muffins hebben balans nodig. En een rechte ovenplaat."

— Suzan

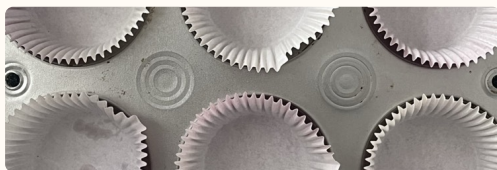


SCAN VOOR DE ONLINE
VERSIE

FASE 1 · VOORBEREIDING

1

VERWARM

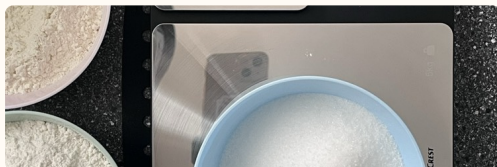


Verwarm de oven voor op 180 °C boven-/onderwarmte en zet papieren cups alvast in de muffinvorm.

LET OP Papieren cups vergeten of vorm niet ingevet? Dan krijg je de muffins er nooit meer heel uit. Doe het gewoon.

2

WEEG



Weeg bloem, suiker, bakpoeder en zout nauwkeurig af en zeef ze samen in een grote mengkom.

TIP Zeven zorgt direct voor extra luchtigheid én voorkomt verrassende klontjes bakpoeder in je hap.

3

VOORBEREID



Klop eieren, olie, melk en vanille-extract kort door elkaar in een aparte kom tot een glad nat mengsel.

LET OP Ijskoude eieren en melk laten je beslag schiften. Alles op kamertemperatuur — ook dit is geen decoradvies.

FASE 2 · MIXEN & BAKKEN

4

MENG



Voeg het natte mengsel bij de droge ingrediënten en roer heel kort met een garde — net tot er geen droge bloem meer zichtbaar is.

LET OP Te lang roeren geeft keiharde, taaie bakstenen in plaats van luchtige muffins. Stop zodra de bloem verdwenen is.

5

VUL



Vul de muffinvormpjes precies tot tweederde (1/2) vol met een ijslepel voor gelijke porties en mooie bolle kopjes.

TIP Een ijslepel is hier je beste vriend — gelijke porties, professioneel resultaat, nul gedoe.

6

BAK



Bak de muffins 18 tot 20 minuten tot ze prachtig goudbruin zijn en een prikker er schoon uitkomt.

TIP Check al vanaf minuut 17 — goudbruin is perfect, donkerbruin is te laat. Elke oven liegt een beetje.

FASE 3 · AFKOELEN & AFWERKEN

7

KOEL



Laat de muffins vijf minuten in de vorm afkoelen en haal ze daarna voorzichtig op een rooster.

LET OP Gloeiend hete muffins direct uit de vorm = kruimelig bloedbad. Vijf minuten geduld is alles wat je nodig hebt.

8

SNIJ



Serveer de muffins lekker lauwwarm of snijd ze open voor vullingen, jam of een klodder room.

TIP Kartelmes voor een schone snede. Warme muffins snijden = platte kleffeballen. Laat ze echt afkoelen eerst.

9

BEWAAR



Bewaar de afgebakken muffins in een luchtdichte trommel of vries ze per stuk in voor later.

TIP Openliggend op het aanrecht? Dan zijn ze morgen zo droog als karton. Altijd luchtdicht afsluiten.

BEWAREN

Kamertemperatuur

Koelkast

Vriezer

In een luchtdichte trommel heerlijk zacht tot 3 dagen.

Liever niet — koude lucht droogt de muffins veel te snel uit.

Tot 2 maanden. Per stuk inpakken in plasticfolie of een zakje, dan ontdooien op het aanrecht of 15 seconden in de magnetron.

VARIATIES

* Blauwe bessen twist: vouw 150 g bevroren blauwe bessen (licht bestoven met bloem) door het beslag voor fruitige muffinpracht.

* Citroen-maanzaad: voeg de rasp van 1 citroen en 2 el maanzaad toe aan het beslag voor zomerse vibes.

* Kaneel-appel: meng 1 tl kaneel door de droge ingrediënten en vouw 100 g fijne appelblokjes door het beslag voor een herfstse editie.



Maak je eigen Proud Disaster?

Tag #ProudDisaster · @bubblybakertips. Bakken hoeft niet perfect — bakken moet leuk zijn.

bubblybakery.nl