INGEDIEND DOOR
LastGroove

ON
01-03-2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Muffins



Muffins zijn een eenvoudig te maken en mooi ogend tussendoortje, dat je met een hele groep kunt bakken om samen op te eten of voor een speciale gelegenheid.

Dit recept is een recept voor traditionele Engelse cupcakes.

Ingrediënten

- 200 g zachte boter
- 1 theelepel vanille-extract of vanillesuiker
- 200 g suiker
- 3 of 4 eieren
- 200 g bloem met bakpoeder.

Recept

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Bekleed de muffinvormpjes met papieren vormpjes.

Klop in een mixer de boter, vanille/vanillesuiker en suiker tot een luchtig mengsel.

Voeg de eieren toe – één voor één*.

Voeg geleidelijk de bloem toe, terwijl je blijft roeren.

Als het beslag te dik lijkt, voeg dan een beetje melk toe.

*Je kunt eerst de eiwitten stijfkloppen en deze geleidelijk aan het beslag toevoegen – hierdoor krijgen de koekjes een luchtigere textuur. Dit maakt het bakken in grotere hoeveelheden echter wel lastiger.

Vul de papieren vormpjes voor 1/3 met een theelepel.

Zet ze ongeveer 15 - 20 minuten in de oven.

Glazuur

HARD GLASSUUR.

Om stevig glazuur te maken, heb je nodig:

- 200 g boter
- 400 g poedersuiker
- een paar eetlepels melk

Recept:

- Klop de boter tot deze zacht is
- Voeg de helft van de poedersuiker toe en klop tot alles goed gemengd is
- Voeg de rest van de poedersuiker toe en klop tot alles goed gemengd is
- Als het mengsel te stevig is, voeg dan een klein beetje melk toe
- Voeg voor een gekleurd poeder de juiste hoeveelheid voedingskleurstof toe.

GEWONE GLASUUR.

Om gewoon glazuur te maken, heb je nodig:

- 200 g poedersuiker
- Een paar eetlepels warm water

Recept:

- Roer de ingrediënten door elkaar tot een glad mengsel ontstaat.
- Voeg indien nodig poedersuiker of water toe

Als je het glazuur op smaak wilt brengen, kun je gebruikmaken van de volgende opties:

- vervang het water (of een deel ervan) door citroensap
- Voeg een theelepel vanille-extract of een ander extract toe.

Versiering

Versier de muffins met alles wat je maar kunt vinden:

- fruit

- amandelen of kokos
- kleurrijke snoepjes
- gekleurd glazuur
- pareltjes, roosjes, eetbare blaadjes, enz.

Aanbiedingen voor muffins

Tijdens de YS-bijeenkomst. Als onderdeel van teambuilding en creatieve activiteiten.

Je kunt de muffins samen met de groep bakken, of je kunt kant-en-klare muffins meenemen en deze samen met de groep versieren.

Een gemeenschapsfeest waarbij de YS kan bijdragen door zelfgemaakte muffins mee te brengen.

Muffins kunnen deel uitmaken van een inzamelingsactie voor een gekozen YS-project.

De muffins kunnen worden gebruikt als creatieve uitnodiging voor een bijeenkomst die door de kerk of een YS-groep wordt georganiseerd.

Muffin-dag

Op 30 maart is het Wereldmuffindag.

Weitere Informationen

Categorieën
Spelletjes en activiteiten

Tags
Recept

Leeftijd
Er zijn geen gegevens beschikbaar.

Aantal deelnemers
1–20

Bijbel
Deze informatie ontbreekt.

Duur
Er zijn geen gegevens beschikbaar.

Materiaal
Bijna moeiteloos

Bestanden downloaden
Geen downloads

KI Generierter Inhalt
Inhoud
Categorieën
Tags
Leeftijd
Aantal deelnemers
Bijbel
Duur
Materiaal

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/nl/wiki/art/muffins