



HAVERMOUT MUFFINS

(12 stuks)

Ingredienten:

Voor het beslag:

100gr havermout

250ml water

175gr zelfrijzendbakmeel

1 tl bakpoeder

150gr rietsuiker

1 zk vanillesuiker

125gr boter

2 eieren

een snufje zout

Bereidingswijze:

- Kook het water en voeg dit aan de havermout toe, laat 20 minuten staan.
- Start ondertussen de ECOgrill op. Laat hem goed voorverwarmen op 190°C.
- Smelt de boter en meng hier de suiker en de eieren doorheen met een mixer, zodat een mooie luchtige substantie ontstaat
- Voeg het bakmeel, zout, vanillesuiker en het bakpoeder toe. Mix goed voor een mooi glad beslag/
- Vet een muffinvorm (12stuks) in of plaats cakepapiertjes in de vorm.
- Roer de geweekte havermout door het beslag en verdeel deze in de muffinvorm
- Plaats de vorm in de ECOgrill voor 20-25 minuten.
- Controleer na 20 minuten of de muffins gaar zijn met behulp van een sateprikker. Komt deze schoon uit de muffin, dan zijn ze klaar.
- Laat ze een tiental minuten afkoelen alvorens ze uit de vorm te halen.

Tip: tussendoor de ECOgrill gesloten laten, openen van de ECOgrill doet de baktijd verlengen