



CITROEN MAANZAAD MUFFINS MET EEN CRÈME TOPPING

INGREDIËNTEN

VOOR 8-10 STUKS

- 100 g ongezouten roomboter
- 100 g fijne tafelsuiker
- 2 eieren
- 100 g bloem
- 1/2 tl bakpoeder
- 1 el citroensap
- rasp van een halve citroen
- 1 el maanzaad

Voor de topping

- 100 g roomkaas
- 100 g poedersuiker
- 1 el citroensap
- citroenrasp
- ter garnering een beetje gemalen gesuikerde citroenschil

En verder:

- 8-10 muffinvormpjes van papier, metaal of siliconen
- een spuitzak met gekarteld spuitmondje

BEREIDING

Laat alle ingrediënten op kamertemperatuur komen. Boen de citroen goed schoon onder de kraan, droog en rasp de helft van de schil.

Verwarm de oven voor op 160 graden.

Meng boter, suiker en eieren goed met de mixer. Voeg dan citroensap, rasp en maanzaad toe. Zeef de bloem met het bakpoeder boven de kom. Meng alles met een spatel snel tot een glad beslag.

Schep het beslag in de muffinvormpjes, vul ze tot 2/3 van de rand. Bak je de muffins in de airfryer, dan is het handig om papieren vormpjes ook in een siliconen of metalen vormpje te zetten.

Bak de muffins ongeveer 20 minuten in de oven of 15 minuten in de Airfryer tot ze goudbruin en gaar zijn. Laat ze afkoelen op een rooster.

Maak als de muffins zijn afgekoeld de topping. Klop de roomkaas met de suiker en een halve eetlepel van het citroensap luchtig. Proef op smaak. Voeg eventueel nog de rest van het citroensap en een beetje citroenrasp toe. Schep de topping in de spuitzak en garneer er de muffins mee. Garneer eventueel met een beetje citroensuiker.

Gebruik je de kant-en-klare topping, volg dan de aanwijzingen op de verpakking.

BEREIDINGSTIJD

Vorbereiden: 10 minuten

Bereiden: 20 minuten