



# GEVULDE HAVERMOUT MUFFINS

## INGREDIËNTEN

- 5 muffin vormpjes
- 25 gr (glutenvrij) havermeel\*
- 55 gr (glutenvrije) havermout
- 1 ei
- 75 gr (ongezoet) appelmoes
- 1 tl bakpoeder
- 1 el Greensweet Sweet Vanille
- 30 gr gemengde noten
- 30 gr rozijnen

\*Geen havermeel in huis? Vervang dit dan door havermout en maak alle havermout dan wat fijner in een keukenmachine!

## ZO MAAK JE HET:

Verwarm de oven voor op 180 graden en zet 5 muffin vormpjes klaar.

Hak de noten grof en wel de rozijnen voor 5 min in heet water.

Meng de appelmoes met het ei tot een vloeibaar geheel.

Schep de havermout, havermeel, het bakpoeder, de sweet vanille, 2/3 van de gehakte nootjes en rozijnen door het eimengsel. Proef of je besloeg zoet genoeg is en verdeel dan het beslag over de 5 vormpjes en garneer met de overgebleven nootjes. Bak de muffins in ongeveer 20 minuten gaar en laat afkoelen buiten de oven.

Genieten!

Bron/foto: @lislovescooking via instagram of lislovescooking.nl (website)