

Bakery style Frambozen bananen muffins

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijke smeuiige zachte muffins met o.a. havermout en frambozen en daarop een heerlijke zoete crumble. De muffins zijn totaal niet overheersend zoet en met de havermeel en havermout een prima tussendoortje. Wanneer je echt goed rijpe bananen gebruikt proef je bijna de bananensmaak niet.

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 11 STUKS

MAAK TIJD: 10 MINUTEN

BAKTIJD: 20 MINUTEN

Benodigdheden:

- 2 rijpe bananen
- 80 gram zonnebloemolie
- 100 gram licht bruine basterdsuiker
- 2 theelepels vanille extract
- 1 zakje vanilliesuiker
- 125 gram lauwwarme lactosevrije melk
- 1 ei maat M
- 120 gram Schär kuchen und kekse
- 75 gram havermeel
- 45 gram glutenvrije havermout
- 5 gram bakpoeder
- 1/2 eetlepel maanzaad
- 100 gram diepvries frambozen

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven op 200C hete luchtstand.
2. Meng de meelsoorten met het bakpoeder en maanzaad en zet apart.
3. Prak de bananen heel fijn en zet apart.
4. Mix in een mengkom de suiker, het ei, vanillesuiker, olie en melk voor een paar minuten.
5. Voeg de fijngeprakte banaan toe en mix weer heel goed tot er veel luchtbelletjes ontstaan.
6. Voeg de meelsoortenmengsel toe en mix er kort doorheen tot je het meel niet meer ziet.
7. Knijp in de bevroren frambozen zodat je kleine losse stukjes krijgt. Mix het meeste door het beslag en houd wat apart voor de topping.
8. Verdeel de muffinvormpjes over de bakvorm en doe in elke vorm een flinke ijslepel beslag.
9. Knijp de ingrediënten voor de crumble samen en verdeel over elk vormpje. Doe daarop nog wat frambozenstukjes.
10. Bak de muffins 5 minuten op 200 C en draai vervolgens de temperatuur naar 170 C. Bak dan nog circa 15 a 20 minuten. Gebruik een tandenstoker na 15 minuten om te checken of deze er droog uit komt. Let op, elke oven bakt anders!

Notities: