



Glutenvrij hoort erbij!

Speculaasmuffins



Ingrediënten

100 gram rijstmeel
50 gram ketanmeel (kleefrijstmeel)
(rijstmeel en ketanmeel kun je kopen bij de toko)
8 gram bakpoeder (dr. Oetker is glutenvrij)
90 gram donkerbruine basterdsuiker
5 gram (koek en) speculaaskruiden (Silvo is glutenvrij)
Mespunt zout
40 gram zachte roomboter
30 gram stroop
 $\frac{1}{2}$ ei, losgeklopt
100 gram halfvolle melk
100 gram amandelspijs (Baukje is glutenvrij)
Amandelschaafsel

En ook nog

Muffinvorm bekleed met papieren vormpjes
Verwarm de oven voor op 175 graden

Bereiding

- Weeg in een beslagkom het meel, bakpoeder, basterdsuiker, speculaaskruiden en het zout en meng het goed door elkaar.
- Weeg in een maatbeker de melk, boter en stroop, doe het (halve) ei er bij en klop het met een vork goed door elkaar.
- Giet het bij het meelmengsel en meng het met een vork door elkaar.
- Verdeel het over de 9 muffinvormpjes.
- Snij het amandelspijs in 9 staafjes van circa 1 x 2 1/2 cm en duw die rechtop, in het midden tot op de bodem van de vormpjes (ze steken circa 1 cm boven het beslag uit).
- Bestrooi het beslag met wat amandelschaafsel.
- Bak de muffins in het midden van de oven in circa 30 minuten gaar en bruin.
- Laat ze even in de vorm afkoelen en daarna op een rooster (papieren vormpjes blijven er om).

Tip bij het maken van de speculaasmuffins:

Verwarm de melk, boter, stroopmengsel even (in de magnetron) tot lauw, je kunt het dan beter door elkaar mengen.

