Blueberry muffins

Ingrediënten

1 Zakje(s) Dr. Oetker Backin bakpoeder
250 g (gram) Bloem
200 Suiker (kristalsuiker)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
1 Mespuntje(s) Zout
2 Ei
100 ml Karnemelk
150 ml Zonnebloemolie
300 g (gram) Blauwe bessen
75 g (gram) Bosbessen

Keukenspullen

Cupcakevormpjes
Muffin bakvorm

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 150°C). Zet de papieren cakevormpjes in de muffinvorm

2. Muffinbeslag maken

Meng **bloem (250 g)**, **Backin bakpoeder (1 zakje)**, **suiker (200 g)**, **vanillesuiker (2 zakjes)** en het **mespuntje zout** in een kom.

Klop de **eieren (2 stuks)** los met de **zonnebloemolie (150 ml)** en **karnemelk (100 ml)** en schenk dit bij het bloemmengsel. Klop het geheel met een garde tot een stevig muffinbeslag.

Schep **blauwe bessen (150 g)** en de **bosbessenjam (75 g)** door het beslag, zodat het beslag gemarmerd wordt. Verdeel het beslag gelijkmatig over de 12 vormpjes, ze mogen tot de rand gevuld zijn.

Bak de blueberry muffins in 20-25 minuten goudbruin en gaar. Haal de muffins voorzichtig uit de vorm en laat ze op een rooster afkoelen. Serveer de blueberry muffins met de overige **blauwe bessen (150g)**.