

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Muffins Naturel
Dr. Oetker Suikeroogjes
150 g (gram) Boter of margarine (op kamertemperatuur)
3 Ei
50 ml Water
1 Stuk(s) Appel
2 tl (theelepels) Pumpkin spice
100 g (gram) Bloem
50 g (gram) Boter
50 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
1 snufje Zout

Keukenspullen

Mixer met gardes
Mengkom
Muffin bakvorm
2 Stuk(s) Eetlepel
Bakpapier



1. Muffinvormpjes maken

Knip 10 stukken bakpapier van **12 cm bij 12 cm**. Neem een glas of kopje dat ongeveer even groot is als de holtes van het muffinbakklik. Vouw de vierkantjes bakpapier over het glas zodat er cupjes ontstaan.

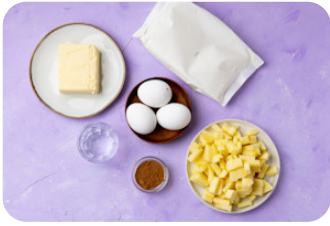


2. Oven voorverwarmen en voorbereiden

Verwarm de oven voor op **190°C (elektrische oven)**, **175°C (heteluchtoven)** of **gasstand 4**. Zorg dat de **eieren (3 stuks)** en de **boter (150 g)** op kamertemperatuur zijn. Plaats de muffinvormpjes in een muffinbakklik of direct op de bakplaat.

Tip!

Voor het beste resultaat bak je de muffins in een elektrische oven.



3. Muffinbeslag maken

Doe de **boter (150 g)** in een beslagkom en mix deze met een mixer met gardes zacht en romig. Voeg de **Dr. Oetker Muffins Naturel (1 pak)**, de **eieren (3 stuks)** en het **water (50 ml)** toe en mix het geheel eerst op de laagste stand. Mix daarna nog **1 minuut** op de middelste stand.

Let op: klop het beslag niet luchtig.



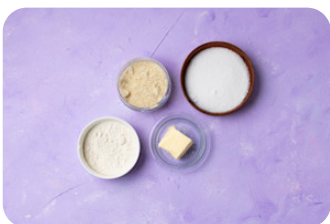
4. Appel toevoegen

Voeg de **appel (1 stuk)**, in **blokjes gesneden** en de **pumpkin spices (2 theelepels)** (of speculaaskruiden) toe aan het beslag. Spatel dit voorzichtig door het beslag.



5. Muffinvormpjes vullen

Verdeel het beslag met twee eetlepels of een ijslepel over de muffinvormpjes.



6. Kruimeldeeg maken

Doe de **bloem (100 g)**, de **koude boter (50 g)**, de **suiker (50 g)** en een **snufje zout** in een kom en maak hier een kruimeldeeg van.



7. Kruimeltopping toevoegen

Verdeel de kruimels gelijkmatig over de muffins.

8. Muffins bakken

Plaats de bakplaat onder het midden van de oven en bak de muffins in **18 tot 20 minuten** goudbruin en gaar.

Twijfel je of de muffins gaar zijn?

Prik met een satéprikker in het midden van een muffin. Komt deze er schoon uit, dan zijn de muffins gaar.



9. Muffins decoreren

Laat de muffins eerst volledig afkoelen. Druk vervolgens de **suikeroogjes** voorzichtig in de bovenkant van de muffins voor een feestelijk Halloween-effect.