

## Ingrediënten

250 g Koopmans Zelfrijzend Bakmeel  
200 ml Melk  
2 Stuk(s) Ei  
60 g Olijven (kalamata)  
100 g Gorgonzola (piccante)  
2 takje(s) Rozemarijn

## Keukenspullen

Bakplaat  
Muffin bakvorm  
Boter om in te vetten

---

## 1. Voorbereiden

Plaats het rooster of de bakplaat in het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 190°C).

---

## 2. Hartig muffindeeg maken

Doe in een kom **Koopmans Zelfrijzend Bakmeel (250 g)**, de **melk (200 ml)** en de **eieren (2 stuks)** en meng dit goed door elkaar. Voeg dan de **olijven (60 g)**, **gorgonzola (100 g)** en **rozemarijn (2 takjes)** toe en roer dit goed door. Vet het muffinblik in met een beetje boter, olijfolie of een bakspray. Vul vervolgens de vormpjes voor driekwart met het hartig muffinbeslag.

---

## 3. Hartige muffinhapjes bakken

Plaats het muffinblik ongeveer 15 (kleine) tot 20 minuten in de voorverwarmde oven tot ze gaar en een beetje bruin zijn geworden.

---

## 1. Voorbereiden

Plaats het rooster of de bakplaat in het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 190°C).

---

## 2. Hartig muffindeeg maken

Doe in een kom **Koopmans Zelfrijzend Bakmeel (250 g)**, de **melk (200 ml)** en de **eieren (2 stuks)** en meng dit goed door elkaar. Voeg dan de **olijven (60 g)**, **gorgonzola (100 g)** en **rozemarijn (2 takjes)** toe en roer dit goed door. Vet het muffinblik in met een beetje boter, olijfolie of een bakspray. Vul vervolgens de vormpjes voor driekwart met het hartig muffinbeslag.

---

## 3. Hartige muffinhapjes bakken

Plaats het muffinblik ongeveer 15 (kleine) tot 20 minuten in de voorverwarmde oven tot ze gaar en een beetje bruin zijn geworden.