Hartige muffins

Ingrediënten

250 g (gram) Koopmans Zelfrijzend Bakmeel
200 ml Melk
2 Stuk(s) Ei
60 g (gram) Olijven (kalamata)
100 g (gram) 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.