Marshmallow muffins

Ingrediënten

100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Dr. Oetker Verwen Muffins Appel & Kaneel
2 Stuk(s) Ei
50 ml Water
1 Stuk(s) Appel
8 Stuk(s) Marshmallows

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Muffin bakvorm
8 Stuk(s) Muffinvormpjes
2 Stuk(s) Lepel

1. Voorbereiden

Smelt de **boter (100 g)** in de magnetron of in een pannetje.

Verwarm de oven voor (elektrisch 220°C / hetelucht 200°C).

> Heb je geen muffinblik haal dan de bakplaat uit de oven en plaats de vormpjes hier op voordat je ze vult. Zonder muffinblik worden de muffins wel iets minder 'vol'.

2. Maak een muffinbeslag

Doe de gesmolten boter in de beslagkom, voeg de **muffinmix van Dr. Oetker Verwen Muffins Appel&Kaneel (1 pak)**, de **eieren (2 stuks)** en het **water (50 ml)** toe en mix het geheel op de laagste stand in een halve minuut tot een glad beslag.

Schil de **appel (1 stuks)**, en snij deze in kleine blokjes. Voeg de appelstukjes en 2/3 van het zakje kaneelsuiker toe aan het beslag en meng met een lepel.

Plaats de muffinvormpjes in het muffinblik en verdeel eerst een klein beetje van het beslag over de vormpjes (een bodempje) en leg er een **marshmallow (8 stuks)** in, schep de rest van het beslag met 2 lepels over de marshmallows en zorg dat deze goed bedekt zijn.

> Klop het beslag niet luchtig!

3. Bak je marshmallow muffins

Strooi de rest van de kaneelsuiker over de muffins.

Plaats het muffinblik in het midden van de oven en bak de muffins in ongeveer 20 minuten gaar en goudbruin.