Muffins appel en kaneel met hazelnoten en rozijnen

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Muffins Naturel
2 Stuk(s) Appel
2 tl (theelepels) Kaneel
50 g (gram) Rozijnen
70 g (gram) Hazelnoten
100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
50 ml Water
2 Stuk(s) Ei
Kandijsuiker

Keukenspullen

Mengkom
Lepel
Mixer met gardes
Steelpan
Bakplaat
Bakpapier

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 220°C / hetelucht 200°C). Plaats de muffinvormpjes uit het **pak Dr. Oetker Muffins Naturel** in een muffinbakblik of direct op de bakplaat.

Schil de **appels (2 stuks)**, verwijder het klokhuis en snijd in kleine blokjes.

Laat de **rozijnen (50 g)** 10 minuten wellen in een kom met water.

Verdeel de **hazelnoten (70 g)** over een bakplaat met bakpapier, plaats in het midden van de oven en rooster in 8 minuten goudbruin. Roer halverwege door, laat afkoelen en hak grof.

2. Muffinbeslag maken

Doe de **boter (100 g)** in een magnetronbestendige beslagkom en zet dit 30-60 seconden op 600-1200 Watt in de magnetron. Haal uit de magnetron wanneer de boter net niet is gesmolten. Roer met een lepel totdat alle boter is gesmolten.

Roer met een lepel totdat alle boter is gesmolten. Voeg de **muffinmix**, de **eieren (2 stuks)** en het **water (50 ml)** toe. Mix het geheel met een mixer met garde op de laagste stand in een halve minuut tot een glad beslag.

Meng de appelblokjes met de rozijnen, de hazelnoten en het **kaneel (2 tl)** aan het beslag toe en meng met een spatel erdoorheen.

3. Muffins bakken

Verdeel het beslag met twee eetlepels of een ijslepel over de muffinvormpjes. Bestrooi de muffins met **kandijsuiker**. Plaats de bakplaat in het midden van de oven en bak de muffins in 20 minuten gaar.