Thee muffins met sinaasappelcrème

Ingrediënten

1 Stuk(s) Sinaasappel
3 Zakje(s) Earl Grey thee
125 ml Water
50 ml Honing
300 g (gram) Suiker (fijne)
480 g (gram) Roomboter (op kamertemperatuur)
1 tl. (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
1 Zakje(s) Dr. Oetker Baksoda
405 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
250 ml Slagroom (ongezoet)
250 ml Melk
250 g (gram) Poedersuiker

Keukenspullen

Muffin bakvorm
20 Stuk(s) Muffinvormpjes
Steelpan
Mengkom
Mixer met gardes
Kom
Huishoudfolie
Spuitzak

1. Voorbereiden

Plaats een rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C).

Plaats de papieren cakevormpjes in het muffinblik.

Rasp de **schil van een sinaasappel (1 stuk)**. Snij de sinaasappel hierna doormidden en pers de helft uit voor het sap. Zet opzij voor later.

2. Maak een thee muffinbeslag

Laat de **Earl Grey thee (3 zakjes)** trekken in een pannetje met gekookt **water (125 ml)**.

Verwijder de zakjes, voeg de **honing (50 g)** en de **suiker (50 g)** toe en laat het geheel inkoken tot een siroop. Zet apart en laat koelen.

Klop met de mixer met garden in een beslagkom de **suiker (250 g)** en de **roomboter (240 g)** zacht en romig.

Voeg **Dr. Oetker Backin (1 el)**, **Dr. Oetker Baksoda (1 zakje)** en **Koopmans Patentbloem Kristal (360 g)** toe en mix nog even goed door tot een egale massa.

Doe twee derde van de theesiroop in een kom en roer met bijvoorbeeld een spatel de **slagroom (250 g)** er voorzichtig doorheen. Het moet vloeibaar blijven dus niet opkloppen.

Voeg de theesiroop met slagroom aan het muffinbeslag toe, mix even stevig door tot een gladde massa, en schep wat thee beslag in de muffinvormpjes. De vormpjes mogen voor twee derde gevuld zijn.

Bak de muffins in 25 tot 30 minuten gaar en goudbruin in de oven.

3. Sinaasappel botercrème maken

Doe **melk (250 ml)** en **Koopmans Patentbloem Kristal (45 g)** in een steelpan en laat deze al roerend even opkoken. Laat onder een plasticje afkoelen tot kamertemperatuur. Zo voorkom je dat er een velletje ontstaat.

Klop de **roomboter (240 g)** met de **poedersuiker (250 g)** tot een zachte massa.

Mix er beetje voor beetje het melk-met-bloemmengsel doorheen totdat alles is opgenomen.

Voeg de sinaasappelrasp, het sinaasappelsap en de resterende één derde van de theesiroop toe en klop tot een egale massa.

Laat de cakejes helemaal afkoelen en spuit dan met een spuitzak de sinaasappelcrème op de thee muffins. Garneer naar smaak met bijvoorbeeld een sinaasappelschijfje of een aardbei.