



Pompoenmuffins met speculaaskruiden

www.peuteren.nl
Voor ouders met een *eigen wijze* mening

Pompoenmuffins met speculaaskruiden

Speculaaskruiden zijn essentieel. Ze bestaan uit een combinatie van nootmuskaat, peper, anijs, gember, kaneel, kardemom, koriander en kruidnagel. Verder is nodig 350 gram butternutpompoen; 200 gram kastanjemeel; 2 theelepels wijnsteenbakpoeder; het merg van 1 vanillepeul; 4 eieren; 2 eetlepels hazelnootpuree; 80 gram roomboter; 80 gram rietsuiker; 1 eetlepel speculaaskruiden; rasp van 1 mandarijnschil; snuf Himalayazout; 12 hele gedopte hazelnoten; heidehoning en eventueel mandarijnsap.

Verwarm de heteluchtoven voor op 160 graden. Vet een muffinblik met 12 bakjes in met boter. Snijd de butternutpompoen in grove stukken en rasp hem in een keukenmachine fijn. Voeg toe: kastanjemeel, wijnsteenbakpoeder, vanille, eieren, hazelnootpuree, roomboter, suiker, speculaaskruiden, mandarijnrasp, zout. Mix alles snel even door elkaar en vul het muffinblik met dit smeùge mengsel. Garneer de muffins met een hele hazelnoot en bak ze 40 minuten op 160 graden.

Als de muffins nog warm zijn, prik je ze met een vork in en overgiet je ze met druppeltjes heidehoning. Zijn de muffins te droog naar je smaak, pers dan een mandarijn en giet het sap erover.



Dit recept is afkomstig uit het boek *Onze smultuin*
ISBN 9789059563131
Fontaine Uitgevers