

## Gestoomde wortelmuffins

→ Voor ca 15 muffins of 40 mini-muffins.

### Ingrediënten:

125 gram roomboter (kamertemperatuur)  
175 gram kristalsuiker  
25 gram bruine basterdsuiker  
3 losgeklopte eieren  
225 gram bloem, gezeefd  
2 theelepels bakpoeder  
125 gram crème fraiche  
4 eetlepels wortelpuree  
2 bolletjes stengember (gepureerd met de staafmixer)

### Nodig:

Muffin of minimuffin vormen, WMF Vitalis stoompan

### Bereidingswijze:

Klop de boter met alle suiker licht en romig. Voeg 1 voor 1 de geklopte eieren toe. Meng dan rustig de bloem en bakpoeder door het beslag. Spatel de wortelpuree, gember en crème fraiche door het beslag. Vet de muffinvorm in of gebruik papieren bakjes en zet deze in de muffinvorm. Vul de vormen met het beslag en zet deze in de Vitalis stoompan. Decoreer eventueel de muffins met de overgebleven wortelpuree. Zet de Vitalis op het fornuis en stoom de minimuffins 15 minuten, de grote muffins ca 30 minuten.

Serveer met een schepje crème fraiche

### Wortelpuree

Stoom 5 wortels 10 minuten in de Vitalis op 100 graden. Pureer de wortels met de staafmixer. Is hij wat vochtig, laat de puree dan wat uitlekken.

(recept van Mimi)

 Rembrandtstraat 31  
2671 GC Naaldwijk  
tel. 0174-622168  
[www.marianskookwereld.nl](http://www.marianskookwereld.nl)



WMF Vitalis stoompan