

Muffige Muizen

Bereiding: ongeveer 40 minuten

Dit heb je nodig:

- olie of boter om in te vetten
- 200 gram zelfrijzend bakmeel
- 1,5 theelepel bakpoeder
- zout
- 2 kleine eieren
- 200 ml melk
- 75 gram boter
- 150 gram geraspte cheddarkaas
- 3 eetlepels geraspte parmezaanse kaas
- 1/2 zakje bieslook (1 zakje = 25 gram)

Keukenspullen:

- oven
- zeef
- keukenschaar
- houten lepel
- 12 muffinvormpjes
- melkpannetje
- maatbeker
- garde
- kom
- vork
- theelepel
- eetlepel
- mes om los te maken

Muffige Muizen hebben het altijd een beetje hoog in hun bolletje.

Maar eigenlijk zijn ze een beetje saai en nooit eens in voor een dolletje.

Zeg dat vooral niet tegen ze want dan zullen ze erg beledigd zijn.

Waarschijnlijk halen ze dan hun neus voor je op en zullen zeggen "dat is niet zo fijn"

want wij zijn de Muffige Muizen en wij zijn helemaal niet saai.

Wij kunnen steeds weer anders zijn maar niet te lang mengen want dan worden wij taai!

Zo maak je het:

- 1) Vet de muffinvormpjes in met olie of boter. Verwarm de oven met daarin de muffinvormpjes voor op 200°C (stand elektrische oven: 6-7 / stand gasoven: 4-5 / stand heteluchtoven: 170°C). Was de bieslook en laat goed drogen en knip deze snippertjes.
- 2) Meng bakmeel, bakpoeder, een snufje zout, cheddarkaas, parmezaanse kaas en bieslook in een kom met een houten lepel.
- 3) Smelt de boter en klop die met eieren goed door de melk. Giet het vocht in één keer in de kom bij de andere ingrediënten en roer zo kort mogelijk met een vork. Niet te lang mengen, want dan krijg je taaie muffins! Het is goed als het mengsel wat klonterig is.
- 4) Vul de muffinvormpjes met het mengsel. Niet helemaal vol schenken, elk vormpje voor 2/3 vullen. Bak de muffins in ongeveer 20 minuten gaar en goudbruin. Maak ze los met een mes, maar laat ze nog wel 5 minuten in de vormpjes staan. Haal ze er dan uit en laat ze afkoelen.

Muizentip: meng er eens wat gedroogde tomaatjes in stukjes door. Eet de muffins dezelfde dag nog op! Hoe verser, hoe lekkerder!