

# “Juich Taortsjies”

## Bereidingstijd:

Vorbereiding: ca. 15 minuten. Baktijd: ca. 20 minuten.

## Bijzonderheden:

Lekkere friszoete muffins om mee in oranje stemming te komen ;-)

## Ingrediënten (voor ca. 18 muffins):

- 256 gram AP bloem (gezeefd)
- 1 ei (op kamertemperatuur)
- 150 gram (witte) suiker
- 285 gram Griekse yoghurt
- 115 gram gesmolten boter
- 1 theelepel baking soda\* (dus *niet* bakpoeder)
- 1/2 theelepel zout
- 2 eetlepels melk of olie
- 190 gram fijngehakte, gedroogde abrikozen  
(maar ander gedroogd fruit kan ook prima gebruikt worden)

(\* = o.a. te koop bij een Toko;)

## Andere benodigheden:

- Circa 18 papieren muffinvormpjes
- Set van maatlepeltjes
- (eventueel:) Een muffin bakplaat
- Zeef
- (eventueel:) Middelgrote ijsbolletjestang

## Bereiding:

Zet ca. 18 papieren muffinvormpjes klaar. Ikzelf zet die op hun beurt weer in een grote en een kleine muffinplaat, omdat de muffins zo hun vorm beter behouden. Ook kan je het deeg zo makkelijker in de vormpjes krijgen, omdat ze niet om kunnen vallen.

Doe de fijngehakte abrikozen in een kom, en giet er kokend water bij totdat ze helemaal onder water staan. Laat ze zo circa 5 minuten staan totdat de abrikozen zacht zijn geworden.

Verwarm de oven voor op 175 graden Celcius.

Men in een grote kom alle droge ingrediënten door elkaar. Maak in het midden hiervan een kuil, en zet de kom even aan de kant.

Meng de yoghurt, de melk en de gesmolten boter goed door elkaar. Voeg dan het ei toe en meng dit ook goed door het beslag. Giet dit beslag nu in de grote kom, bovenop de droge ingrediënten. Meng dit totdat alles net met elkaar vermengd is, maar meng het niet teveel of te lang (dan worden de muffins stug).

Giet het water van de abrikozen af. Meng de abrikozen nu voorzichtig door het deeg.

Vul met dit deeg de cupcake vormpjes voor ca. 2/3 vol. Een middelgrote ijsbolletjestang werkt hiervoor perfect. Als het goed is, kan je zo ca. 18 vormpjes vullen.

Bak nu de muffins ca. 18-22 minuten. Bak ze totdat de bovenkant lichtjes gebruid is. En een tandenstoker (of mes) die je midden in een muffin prikt, er schoon uitkomt. (Bak de muffins liever iets te kort, dan iets te lang.)



Laat ze nu ca. 10 minuten afkoelen in de muffinplaat.

Haal ze dan uit de vorm, en laat ze verder afkoelen op een bakrooster. Dat zorgt ervoor dat de onderkant van de muffins – die vaak wat vochtig is – ook goed kan opdrogen: anders krijg je muffins met een 'natte' onderkant.

De muffins zijn het lekkerst wanneer je ze minimaal een paar uur goed laat afkoelen: de abrikozen krijgen zo weer wat van hun bite terug, en de smaken mengen zich zo door de hele muffin.

### **Bron recept:**

Aangepast recept van *I Heart Nap Time*.