



VARIANT VEGAN ONTBIJTMUFFINS

met rozijnen, kaneel & amandelschilfers

INGREDIENTEN

- 300 gr havermout
- 2 rijpe bananen
- 1 el bakpoeder
- 240 gr soya yoghurt
- grote hand rozijnen
- 1 tl kaneel
- 1 tl zonnebloemolie
- amandelschilfers



GOED OM WETEN

- voorbereiding | 10 min.
- bakken | 30 min.
- aantal | 12 stuks
- Vegan

BEREIDING

01

verwarm de oven voor op 180graden.

02

Doe de havermout in de blender en maal fijn tot bloem. Voeg bananen, yoghurt, kaneel, olie & bakpoeder toe en mix tot een gladde massa.

03

Spatel op het laatste de rozijnen er door.

04

Schep het beslag in 12 muffinvormpjes en leg er wat amandelschilfers op. Zet 30 minuten in de oven.

05

Deze muffins zijn 2 à 3 dagen houdbaar. Wil je er langer van genieten, vries ze dan in.



Heb je dit recept geprobeerd?
Wij zien het graag via een tag
@gerustgezin op Instagram.