

Menugang

Nagerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

60 minuten

Benodigdheden

Stoomovens

Ingrediënten

- 150 g wortel
- 100 g walnoot
- 240 g bloem
- 250 ml zonnebloemolie
- 200 g bruine basterdsuiker
- 1 tl gemalen kaneel
- 4 eieren
- 1 zakje bakpoeder
- 1 tl zout
- 1 tl vanillesuiker
- 150 ml slagroom
- 1 el suiker

Bereidingswijze

1. Rasp de wortel in dunne sliertjes en hak de noten grof.
2. Doe de wortel samen met de bruine basterdsuiker, zonnebloemolie, kaneel, zout, vanillesuiker in een mengkom en meng dit met een keukenmachine of op de hand.
3. Voeg één voor één de eieren toe en meng nogmaals.
4. Meng als laatste kort de bloem en de bakpoeder toe.
5. Verdeel het beslag over de muffinvormpjes waar een stukje bakpapier in ligt en schuif ze direct in de oven.
6. Stel de oven in op de 100% stoomstand en de klok op 60 minuten.
7. Klop ondertussen de slagroom met wat suiker volledig stijf en zet tot gebruik koud weg.
8. Serveer de wortelmuffin met de stijfgeslagen slagroom en (seizoen) fruit naar keuze.