

CARROT CAKE MUFFINS MET EEN CHEESECAKE HART

Land: Amerikaans

Maaltijd: Taart, cake, koek

Porties: 1 portie (6 muffins)

Bereidingstijd: 25 minuten + 15 min. oventijd

INGREDIËNTEN VOOR 1 PORTIE (6 MUFFINS)

- 50 gram roomboter (kamertemperatuur)
- 50 gram suiker
- 2 eieren
- 1 eidooier
- 50 gram yoghurt
- 1 drupje vanille extract
- 100 gram bloem
- 1 tl bakpoeder
- 2 tl kaneel
- 1 snufje zout
- 25 gram rozijnen
- 40 gram geraspte wortel
- 100 gram roomkaas
- 35 gram poedersuiker
- 1 tl maizena

extra nodig

- muffinvorm
- mixer

WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor op 200°C. Vet de muffinvorm goed in of bekleed met papieren bakvormpjes.

Mix de boter en de suiker in een ruime kom tot een romige en luchtige massa. Voeg vervolgens de 2 eieren toe. Doe dit één voor één en voeg pas het volgende ei toe als het vorige volledig is opgenomen. Klop vervolgens ook de yoghurt en het vanille extract er door.

Zeef de bloem. Voeg de bloem, bakpoeder, kaneel en het snufje zout aan het beslag toe. Spatel dit voorzichtig door tot alle bloem opgenomen is en je een egaal beslag hebt (doe dit met een

handspatel, dan blijven de muffins lekker luchtig). Voeg ook de rozijnen en wortelrasp toe en spatel door het beslag tot het egaal verdeeld is.

Mix in een aparte kom de roomkaas met de poedersuiker. Begin op hele lage snelheid of spatel eerst met de hand tot de poedersuiker een beetje is opgenomen, anders zit je hele keuken onder de poedersuiker (been there, done that). Voeg ook de eidooier toe. Mix niet te lang, anders wordt de roomkaas te dun en blijft hij straks niet goed in het midden van de muffin zitten. Spatel er tot slot de maizena door. De roomkaas moet een dikke, lobbige crème vormen. Is je roomkaas nog te dun, voeg dan nog 1 tl maizena toe.

Doe in elk muffinvormpje 1 eetlepel van het carrot cake beslag. Verdeel hierover de cheesecakevulling, ongeveer 1 kleine eetlepel per muffin. Verdeel tot slot het resterende carrot cake beslag over de muffins en strijk glad.

Bak de carrot cake muffins ongeveer 15-20 minuten in de oven tot een satéprikker er schoon uitkomt.

Laat afkoelen op het aanrecht en bewaar vervolgens in de koelkast. Je kunt de carrot cake muffins hier ongeveer 5 dagen bewaren.