

Recept sinaasappelmuffins

Hoeveelheid: 10 stuks
Bereiding: 45 minuten
Droogtijd: 3 uur
Oventijd: 25 minuten

Ingrediënten

- 3 biologische perssinaasappels met een mooie oranje schil
- 30 + 60 gram kristalsuiker
- 125 gram witte glutenvrije broodmix*
- 4 gram bakpoeder
- 125 gram roomboter of plantaardige boter
- 100 gram witte basterdsuiker
- 2 eieren maat m
- 3 eetlepels melk of lactosevrije melk
- 375 milliliter koude slagroom of lactosevrije slagroom
- 1 ½ eetlepel witte basterdsuiker
- 1 zakje Dr. Oetker Klop-fix slagroomversteviger
- Naar wens: Dr. Oetker zilveren parels

Benodigheden

- Digitale weegschaal met gramverdeling
- Rasp
- Afsluitbaar plastic bakje
- Dunschiller
- Citruspers
- Theezeefje
- Steelpan
- Bord
- Schaaltje
- Zeef
- Schaal
- Beslagkom
- Mixer met kloppers
- Muffin bakplaat met ten minste 10 holtes
- 10 Papieren muffinvormpjes
- 2 eetlepels
- Ovenrooster
- Satéprikker
- Spuitzak met grove kartelmond

* Kies bij voorkeur een product met het Crossed Grain keurmerk.

Indien niet verkrijgbaar: dan met een glutenvrij logo of een glutenvrije claim.

Door het gebruik van een broodmix wordt de cake smeùiger. Heb je liever een drogere cake kies dan voor Schär mix Kuchen und kekse, Doves, Farm witte bloem of een andere universele mix met een glutenvrij keurmerk.

Bereiding

- Zorg dat alle ingrediënten, met uitzondering van de slagroom, op kamertemperatuur zijn en weeg ze af met een digitale weegschaal met gramverdeling.
- Begin met het maken van de gekonfijte sinaasappel.
- Neem biologische sinaasappels omdat je de schil gaat eten. Deze zijn niet bespoten.
- Boen de schil van de sinaasappels schoon.
- Rasp de schil van 1 sinaasappel en bewaar dit in een afgesloten plastic bakje in de koelkast.
- Schil de schil van de tweede sinaasappel zo dun mogelijk met een dunschiller. Voorkom dat je het wit aan de schil krijgt.
- Snij deze schillen in dunne reepjes van ongeveer 1 millimeter breed.
- Pers de drie sinaasappels en zeef de vruchtvezels uit het sap.
- Doe het sap met 30 gram kristalsuiker in een steelpan en breng dit op hoog vuur aan de kook.
- Roer het sap goed door net zolang tot de suiker is opgelost.
- Als de suiker is opgelost doe je de schillen bij het sap en zet het vuur laag.
- Laat dit ongeveer 5 minuten zachtjes pruttelen.
- Roer regelmatig door.
- Je moet een siroop krijgen, die niet te dik wordt. Het moet vloeibaar blijven.
- Wordt het te dik, roer dan 1 of 2 eetlepels water erdoor.
- Zet de pan aan het eind van de 5 minuten van het vuur.
- Vis de schillen uit de siroop, schud ze goed af en leg ze op een bord.
- Giet de siroop in een schaal en bewaar voor later.
- Bestrooi de schillen met 60 gram kristalsuiker.
- Zorg dat op alle kanten van de schillen suiker komt en laat ze 3 uur drogen.
- Verwarm de oven voor op 160 graden boven en onder-warmte.
- Zeef de witte glutenvrije broodmix en het bakpoeder samen in een schaal.
- Doe de boter samen met de vanillesuiker en de basterdsuiker in een beslagkom.
- Mix dit met een mixer met klopper op de hoogste stand in ongeveer 5 minuten romig en luchtig.
- Doe er de sinaasappelpers en 25 gram van de siroop die je eerder maakte bij.
- Bewaar de rest van de siroop om mee te garneren.
- Doe ook 1 ei bij het beslag.
- Mix alles met de mixer op de hoogste stand door elkaar totdat het helemaal opgenomen is en er een glad beslag ontstaat.
- Doe dit ook met het andere ei.
- Mix het meel er in 3 keer doorheen.
- Voeg het volgende deel pas toe als het eerdere deel helemaal opgenomen is.
- Doe er daarna 3 eetlepels melk bij en mix alles 5 minuten op de hoogste stand.
- Zet de papieren muffinvormpjes in de muffinbakplaat.
- Zet de muffinbakplaat op de digitale weegschaal en zet de weegschaal met de tarraknop op 0.
- Vul ieder vormpje met behulp van 2 eetlepels met 50 gram beslag.
- Zet de bakplaten op een rooster in het midden van de voorverwarmde oven en bak ze in ongeveer 25 minuten gaar.
- Prik aan het einde van de baktijd met een satéprikker in de muffins om te zien of deze gaar zijn.
- Komt de prikker er niet schoon uit bak de muffins dan nog 5 minuten langer.
- Herhaal de test weer.
- Doe dit net zo vaak totdat de prikker er schoon uit komt.
- Laat de muffins 5 minuten in de uitgeschakelde oven met open deur afkoelen.
- Haal ze dan uit de muffinbakplaat en laat ze op een rooster helemaal koud worden.

- Doe de koude slagroom met de basterdsuiker in de beslagkom.
 - Klop de slagroom met een mixer met kloppers op hoge snelheid.
 - Strooi meteen tijdens het kloppen het zakje Klop-fix slagroomversteviger erbij.
 - Klop door totdat de slagroom stevig en luchtig is.
 - De slagroom is goed wanneer er pieken blijven staan als je de uitgeschakelde kloppers uit de slagroom tilt.
-
- Vul een spuitzak met een grove kartelmond met slagroom.
 - Spuit een mooie toef slagroom op de muffins.
 - Test of de siroop in een straaltje van een lepel loopt.
 - Is dit niet zo roer dan een druppel gekookt water erdoor.
 - Doe dit net zo vaak totdat de siroop in een straaltje van een lepel loopt.
 - Let op voeg niet meteen veel water toe, want dan wordt de siroop te dun.
 - Sprengel wat siroop over de slagroom.
 - Verdeel er de gekonfijte sinaasappelschillen en zilveren parels over.

Meteen opeten is natuurlijk het lekkerst, maar je kunt de sinaasappelmuffins ook een paar dagen in de koelkast bewaren. Versier de muffins dan pas op het moment dat je ze gaat serveren met de sinaasappelschillen en de zilveren parels. Anders worden deze zacht.

Eet smakelijk!