

Mr. Fitzpatrick's Ginger & Carrot Spiced Muffins

Ideals tijdens de feestdagen!

Dit recept komt oorspronkelijk van www.mrfitzpatricks.com

Menugang:	Nagerecht
Type gerecht:	Zoet
Aantal personen:	12
Bereidingstijd:	30 minuten

Ideals tijdens de feestdagen!

Dit recept komt oorspronkelijk van www.mrfitzpatricks.com

Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op 190 C en vet het muffinblik in.
2. Doe het lijnzaad en de siroop in een kleine kom, roer door en zet opzij.
3. Klop in een grote kom de bloem, haver, bakpoeder, zout, kaneel, gemengde specerijen en nootmuskaat samen.
4. Smelt de kokosolie zachtjes op een laag vuur op het fornuis of in de magnetron.
5. Meng de geschrapte wortel, de melk, de bruine suiker en de gesmolten kokosolie door elkaar alvorens het lijnzaadmengsel toe te voegen, roer alles door elkaar.
6. Voeg de natte ingrediënten toe aan de droge ingrediënten en roer met een houten lepel door elkaar. Verdeel het beslag over het muffinblik en bestrooi met havermout.
7. Bak de muffins in ongeveer 12 - 15 minuten. Ze zijn goed wanneer je in het midden prikt met een satéprikker end deze er schoon uitkomt. Laat de muffins 5 minuten afkoelen in het blik, til ze er dan uit en laat verder koelen op een rooster.

Ingrediënten

- 2 el gemalen lijnzaad
- 115 ml Ginger Cordial van Mr. Fitzpatrick's
- 250 gram bloem
- 100 gram havermout
- 2 theelepels bakpoeder
- 1/2 theelepel zout
- 2 theelepels gemalen kaneel
- 1/2 theelepel gemalen nootmuskaat
- 100 gram kokosolie
- 2 grote geraspte wortelen
- 250 ml havermelk
- 170 gram basterdsuiker

accessoires

- muffin blik