

## Speltmuffins

### Image



# Speltmuffins

Heerlijke muffins met onze Bak Speciaal Diamond Spelt Royal!

220-180 °C, aflopend

28 min

210 stuks

## Ingrediënten

### Beslag:

10.000 gram Bak Special Diamond Spelt Royal 100%

3.500 gram Eieren 35%

1.500 gram Suiker 15%

5.000 gram Zonnebloemolie 50%

3.500 gram Water 35%

### Decoratie:

Damcosnow

## Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Alle grondstoffen goed mengen met de vlindergarde (1 minuut mengen, 3 minuten draaien in middelmatige snelheid).
2. Spuit vervolgens de muffincups met een spuitzak tot ongeveer 2/3e vol met beslag (bijvoorbeeld 110 gram per muffin).
3. Laat de muffins na het bakken afkoelen en decoreer deze eventueel met **Damcosnow**.

### Tip:

Injecteer de muffins met **Frucaps jam** of verwerk 10% **Bak Speciaal Appel** of **Bak Speciaal Sinaasappelstukjes** of **blauwe bessen** door het beslag.

**Image**

