

SAMEN BAKKEN

VANAF
1 JAAR

50
MIN.

Wij zijn een bi-eeetje verliefd op deze blozende bietenmuffins! Door de rode biet krijgen de muffins namelijk een knalrode liefdeskleur. Leuk om met de kinderen te bakken voor Valentijnsdag!

Ingrediënten voor 4st.

- 100 g (volkoren)meel
- 1 theelepel bakpoeder
- ½ theelepel kaneel
- Snufje zout
- 2 voorgekookte rode bieten
- 125 ml melk
- ½ banaan
- 30 g rozijnen

Benodigdheden

- Weegschaal
- Beslagkom
- Schort
- 1 lepel
- Keukenmachine
- Muffinvorm
- Papieren muffinvormpjes



Blozende bietenmuffins

Vorbereiding

- Neem het recept goed door voordat je samen met je kleine bakhulp aan de slag gaat.
- Verzamel alle ingrediënten en benodigdheden en laat je bakhulp zien wat er allemaal in de muffins gaat.
- Trek een schort aan; bietjes kunnen vlekken geven!

Bereiden

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Weeg 100 gram (volkoren)meel af met je bakhulp.
- Voeg het (volkoren)meel, bakpoeder, de kaneel en een snuf zout in een kom.
- Nu mag je bakhulp het mengsel doorroeren met een lepel.
- Mix vervolgens de rode bieten, melk, banaan en rozijnen in een keukenmachine tot een glad mengsel. Giet dan het bietenmengsel bij het meel.
- Meng het mengsel goed door met je bakhulp.
- Laat je bakhulp de papieren muffinvormpjes in de holletjes van de muffinvorm zetten.
- Verdeel nu het bietenmengsel over de muffinvormpjes.
- Schuif de bietenmuffins in de oven en bak in ongeveer 25 minuten gaar. (Let op! De bietenmuffins zijn gaar als je een satéprikker schoon uit een muffin trekt. Ze zijn van nature snel donker!)



Madaga maakt kinderen hapje voor hapje verliefd op écht eten. Hoe meer smaken je van jongs af aan leert, hoe gezonder je blijft eten!



www.madaga.nl
madaga_kindervoeding
Madagakindervoeding