

# Havermoutmuffin met peer



## Ingrediënten voor +/- 8 muffins:

- 220 g havermout
- 2 eieren
- 190 Griekse yoghurt 0% vetgehalte
- 1 eetlepel honing
- 2 eetlepels zoetstof (die mag gebruikt worden om te bakken)
- 1.5 koffielepel bakpoeder
- 1 koffielepel kaneel
- Of koek- en speculooskruiden
- 60 ml neutrale olie
- snuifje zout
- 1.5 peer
- 45 g ongezouten noten naar keuze



## Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Vermaal de havermout met een keukenmachine tot meel.
- Voeg de eieren, de Griekse yoghurt, de zoetstof, het bakpoeder, de kaneel samen met het snuifje zout toe aan het havermeel. Meng dit tot een glad beslag.
- Schil en snijd nadien de peer in kleine bokjes en meng onder het beslag.
- Hak de noten fijn en roer vervolgens onder het havermengsel. Bewaar nog enkele noten voor de afwerking.
- Spray een muffinvorm in met een bakspray of gebruik een papieren cupcakevormpje in de muffinvorm.
- Verdeel het beslag over de vormpjes en duw enkele noten in de bovenkant van het beslag.
- Bak de muffins gaar gedurende +/- 15 minuten.

## Bron

- [www.chickslovefood.com](http://www.chickslovefood.com)