


# Biscoff® Muffins met Witte Chocolade

11 stappen
24 porties

Biscoff en witte chocolade: daarmee zit je altijd goed! Een luchtige muffin gevuld met stukjes witte chocolade en rijkelijk gevuld met romige Biscoff spread.

## Ingredients

600 g Biscoff spread
4 eieren + 4 eidooiers
420 g fijne kristalsuiker
450 g zure room
300 g karnemelk
3 g vanille
100 g neutrale plantaardige olie
100 g ongezouten boter (gesmolten)
750 g bloem
Snufje zout
24 g bakpoeder
8 g baking soda
300 g kleine witte chocoladestukjes

### Decoratie

Biscoff spread
Biscoff koekjes

## Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Meng de eieren en suiker in een middelgrote kom. Klop het geheel tot een lichte en romige massa.
3. Voeg de zure room, karnemelk, vanille, olie en gesmolten boter toe en meng alles goed door elkaar.
4. Meng in een aparte, grotere kom de bloem, het zout, bakpoeder en de baking soda.
5. Voeg de natte ingrediënten toe aan de kom met de droge ingrediënten en meng kort door elkaar. Zorg ervoor dat je het beslag niet te lang mengt.
6. Voeg zodra het beslag goed gemengd is de stukjes chocolade toe en spatel deze voorzichtig door het beslag.
7. Verdeel het beslag over de muffinvormpjes en vul deze voor ongeveer 2/3.
8. Bak de muffins 10 minuten op 200 °C. Verlaag vervolgens de temperatuur naar 180 °C en bak ze nog eens 15 tot 20 minuten, tot ze gaar en goudbruin zijn.
9. Laat de muffins afkoelen.
10. Zodra de muffins zijn afgekoeld, snijd je een klein gaatje in het midden van de bovenkant en verwijder je een beetje van de binnenkant.

11 Doe de Biscoff spread in een spuitzak met een rond spuitmondje en vul de gaatjes in de muffins. Spuit vervolgens een flinke toef Biscoff spread boven op elke muffin en maak af met een Biscoff koekje.