

# PEPPERMINT CRISP TERT MUFFINS



## PEPPERMINT CRISP TERT MUFFINS

210 g (310 ml) meel

2 teelepels (10 ml) bakpoeier

$\frac{1}{2}$  teelepel (2.5 ml) koeksoda

75 g (90 ml) suiker

100 g mint crisp-sjokolade, in klein stukkies gekap

1 eier

45 g margarien, gesmelt

250 ml karringmelk of 175 g jogurt & 75 ml melk

peppermint-geursel (opsioneel)

1 blik (410 g) caramel treat

60 ml room

Voorverhit die oond tot 200°C.

Spuit 12 muffinhouers in 'n muffinpan met kleefwerende sproei op die bodem.

Meng die meel, bakpoeier, koeksoda en suiker saam in 'n groot mengbak.

Meng die sjokolade by – hou net so 10 ml uit om later bo-op te strooi indien jy wil.

Klits die eier met 'n vurk en voeg die gesmelte margarien en karringmelk by. Voeg 'n paar druppels peppermint-geursel by. Gooi die vloeistof by die droë bestanddele. Roer net tot gemeng. Proe of daar genoeg peppermint-geursel in is en voeg nog na smaak by.

Skep 'n eetlepelvol deeg in elke muffinhouer.

Vat dan 'n teelepel en skep 'n teelepelvol caramel treat bo-op. Druk dit effens in die deeg in met die lepel. Skep nog eetlepelsvol deeg bo-op die caramel treat om dit toe te maak. Bak vir 15 minute.

Nou kyk – die muffins is nou al heerlik, maar om dit met ekstra dekadensie voor te sit, maak so:

Klits die room styf en voeg dan ongeveer 60 ml caramel treat by. Klits tot styf en alles goed gemeng. Voeg 'n paar druppels peppermint-geursel by as jy wil. Skep dan nou 'n vriendelike lepelvol bo-op elke muffin en sprinkel die mint crisp-sjokolade wat jy uitgehou het oor-

RESEP EN FOTO: Rene Wessels