

# Fruitige muffins met noten en suikerglazuur

**Bereidingstijd**
30 min tot 1u

**Moeilijkheidsgraad**
Eenvoudig

# Ingrediënten

240 gram bloem
150 gram bruine suiker
2 theelepels bakpoeder
2 eieren
175 ml sinaasappelsap (vers)
85 ml arachideolie
1 kopje verse cranberry's
1 kopje pecannoten (grof gesneden)
100 gram bloemsuiker
1 eetlepel citroensap

# Bereidingswijze

1. **Meng in een kom de bloem met de bruine suiker en het bakpoeder.**
2. **Meng in een andere kom de eieren met het sinaasappelsap en de arachideolie. Voeg hierbij de droge ingrediënten. Meng kort. Voeg de cranberry’s en de pecannoten toe.**
3. **Zet 12 cupcakevormpjes in een cupcakepan en verdeel hierover het mengsel.**
4. **Zet 20 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven en laat de muffins volledig afkoelen op een rooster.**
5. **Meng de bloemsuiker met het citroensap. Voeg eventueel meer toe: het glazuur moet een beetje lopend zijn. Bedruip hiermee de muffins.**