

Carrotcakemuffins met Aperol

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

350 gram volle Griekse yoghurt
220 gram wortels
3 eieren
75 gram suiker
185 ml arachideolie
175 gram zelfrijzende bloem
30 gram pecannoten (grofgehakt)
50 gram bloemsuiker

Voor de Aperolsiroop:

165 gram suiker
80 ml water
60 ml aperol

Bereidingswijze

1. **Bekleed een zeef met een kaasdoek of schone theedoek. Schep de yoghurt hierin en dek af met het overhangende stuk kaasdoek. Laat uitlekken boven een kom, zet deze een nacht in de koelkast. Verwijder af en toe het vocht.**
2. **Neem een muffinvorm en bekleed 6 holtes met bakpapier.**
3. **Schil de wortels en leg de schillen in een kom met ijskoud water. Hou apart. Rasp de wortels.**
4. **Klop de eieren luchtig met de suiker en voeg beetje bij beetje de olie toe.**
5. **Voeg de bloem toe.**
6. **Voeg de geraspte wortels en de pecannoten toe.**

7. **Giet het deeg in de muffinvorm. Zet 35 minuten in een op 170 °C voorverwarmde oven.**

Maak de Aperolsiroop:

8. **Schep de suiker in een steelpan en voeg 80 ml water toe.**
9. **Giet de Aperol erbij en laat zachtjes aan de kook komen.**
10. **Voeg de wortelschillen toe en laat 8 minuten zachtjes pruttelen. Laat daarna 5 minuten afkoelen.**
11. **Haal de wortelschillen met een tang of vork uit de siroop en hou ze apart.**
12. **Giet de helft van de siroop over de muffins terwijl ze nog in de vorm zitten. Haal de muffins na 5 minuten uit de vorm en zet ze op een rooster, dat je met bakpapier hebt bekleed. Laat minstens een kwartier staan.**
13. **Meng de uitgelekte yoghurt met de bloemsuiker. Schep op elke muffin een mooie toef yoghurt. Werk af met de wortelschillen en de rest van de siroop.**