



Eiermuffins maken

Hartige muffins maken van eieren.

Geroerd, gekookt, geklutst: je kan van alles doen met eieren. Wij maken er eiermuffins van! Lekker met spinazie en tomaatje.

Duratie	:	30 minuten
Vorbereidingstijd	:	n.v.t
Ontwikkeling	:	<ul style="list-style-type: none">▪ Cognitieve ontwikkeling: Meten▪ Motorische ontwikkeling: Fijne motoriek, Sensomotorische ontwikkeling▪ Sociaal-emotionele ontwikkeling: Zelfstandigheid▪ Taalontwikkeling: Mondelinge taalontwikkeling
Doelgroep	:	Peuter (2 tot 4 jaar), Kleuter (4 tot 6 jaar), 6-8 jaar, 8-12 jaar
Soort activiteit	:	Eten en drinken
Groepsgrootte	:	Individueel, Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen



Wat heb je nodig?

- 4 eieren
- scheutje room of melk
- handjevol spinazie
- 4 kerstomaatjes
- handjevol geraspte kaas
- peper en zout
- muffinvorm

Hoe maak je de muffins?

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Vet de muffinvorm in. Je kunt de muffins eventueel ook in cupcake papiertjes maken.

Verdeel wat geraspte kaas over de bodem van de vorm.

Hak de spinazie fijn en snijd de cherry tomaatjes in vieren. Verdeel de spinazie en de tomaatjes over de vorm.

Klop de eieren luchtig met een scheutje room en breng dit op smaak met peper en zout. Wees hier niet zuinig mee.

Verdeel het ei mengsel over de muffinvorm, vul ieder vormpje voor ongeveer 3/4 met ei. Bak de muffins in ongeveer 20 minuutjes af in de oven.

De ei muffins worden eerst heel hoog, maar na het bakken zakken ze in. De smaak is er in ieder geval niet minder om.

Bron

- www.uitpaulineskeuken.nl

