

ERDBEERMUFFINS

20 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



40 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 12 Muffins

- 270 g Weizenmehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Prise Natron
- 1 Prise Salz
- 60 ml Sonnenblumenöl
- 80 g Zucker
- 2 Eier
- 250 g Naturjoghurt
- 24 g getrocknete Erdbeeren



Zubereitung:

1. Mixe die Eier mit Zucker und Salz 4 Minuten schaumig. Rühre auf niedrigster Stufe den Joghurt und das Öl unter.
2. Mische Mehl, Backpulver und Natron und rühre sie auf kleinster Stufe kurz unter die feuchten Zutaten. Zerbrösel die getrockneten Erdbeeren. Rühre sie unter den Teig.
3. Fette deine Muffinform oder lege sie mit Papierförmchen aus. Verteile den Teig darin und backe die Erdbeermuffins bei 175°C Ober-/ Unterhitze für 20 Minuten (25 Minuten, wenn du frische Erdbeeren nimmst). Nimm sie dann gleich aus der Form und lasse sie auf einem Kuchengitter auskühlen.

Nährwerte pro Portion: 182 kcal | KH 25,2 g | E 4,3 g | F 7,1 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

