

Biskuitmuffins

Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen

Biskuitteig:

25 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt

3 Eier (Größe M)

80 g Zucker

2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

8 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus RÖ.)

150 g Joghurt

175 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1. Vorbereiten: Mandeln in einer beschichteten Pfanne unter Rühren goldgelb rösten. Papierbackförmchen in der Muffinform verteilen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Biskuitteig: Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Öl, Aroma und Joghurt kurz unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. 1 EL Mandeln beiseitelegen, die übrigen unterheben. Den Teig in die Muffinmulden verteilen. Übrige Mandeln aufstreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.

Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 4 g, Kh: 17 g, kJ: 499, kcal: 119

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Sie können statt Mandeln auch 50 g Schokoladenraspel verwenden.
- Wenn Sie keine Papierbackförmchen haben, fetten und mehlen Sie die Form.