

Biskuitmuffins

Luftige Biskuitmuffins mit Joghurt und karamellisierten Mandeln - Bestes Biskuit Muffin Rezept.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

Biskuitteig:

25 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

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 zubereiten:

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 beseitelegen, 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.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

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

