

Müsli-Joghurt-Muffins

Saftige Muffins mit Joghurt und einer leichten Himbeernote.

etwa 6 Stück



gelingt leicht

___ bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (6er):
Fett

All-in-Teig:

200 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g weiche Butter oder Margarine
1 Ei (Größe M)
250 g Joghurt mit Fruchtzubereitung, z. B. mit Erdbeeren oder Himbeeren
50 g Honig
150 g Dr. Oetker Vitalis Weniger süß Knusper-Himbeere
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

Wie backe ich Müsli-Joghurt-Muffins?:

1 Vorbereiten:

Muffinform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verrühren. Den Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die Muffinmulden geben. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 40 Min.

Muffins erst 10 Min. in der Muffinform auf einem Kuchenrost stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch mit Speisequark und fruchtiger Konfitüre servieren.

