



### Ananas-Mandel Muffins

Autor des Rezepts: Christine



Keine Beschreibung vorhanden

---

#### Rezept Zutatenliste

- 
- 220 - 240 g Ananas in kleine Stücke schneiden
- 
- 3 Eier
- 
- 150 g Zucker
- 
- 1 Beutel Vanillezucker
- 
- 150 g Vollmilchjoghurt nature
- 
- 3 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 
- 1 Briefchen Zitronenschale
- 
- 150 g Mehl
-



2 Teelöffel Backpulver

-

100 g geschälte, geriebene Mandeln

---

## Zubereitungsanweisung

1. Eier schaumig schlagen
2. Zucker, Vanillezucker, Joghurt, das Sonnenblumenöl und die Zitronenschale dazugeben und gut verrühren
3. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und ebenfalls dazugeben
4. Schliesslich noch die Mandeln darunterziehen und den Teig in die Muffins-Förmchen zu 2/3 füllen und die Ananasstücke darauf verteilen. Wenn sie nicht versinken, mit einer Gabel etwas nachhelfen
5. In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten backen

---

## Anmerkungen

### Tipp:

Schmeckt auch sehr gut mit Johannisbeeren, Heidelbeeren und Cranberries

**Alte Kommentare, welche wir dir nicht vorbehalten möchten:**

<b>Zubereitungszeit</b>	15 Min	<b>Schwierigkeitsgrad</b>	normal
<b>Portionen</b>	zwölf Portionen	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten pro Portion</b>	