



Erdbeer-Walnuss-Muffins

Autor des Rezepts:



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-
- 120 g Vollkornmehl
-
- 140 g Mehl (Type 405)
-
- 2 TL Backpulver
-
- 1/2 TL Natron
-
- 60 g gehackte Walnüsse
-
- 200 g Erdbeeren
-
- 1/2 TL Zimtpulver
-
- 180 g brauner Zucker
-



1 Ei

-

1 Pck. Bourbon-Vanillezucker

-

100 ml neutrales Öl (Sonnenblumenöl)

-

250 g Joghurt

Zubereitungsanweisung

1. Heizen Sie den Backofen auf 180° C vor.
2. Die Vertiefungen des Muffinsblechs einfetten oder Papier-Backförmchen hineinsetzen.
3. Das Mehl in eine Schüssel sieben, mit Natron, Vollkornmehl, Backpulver, Nüssen und Zimt gut vermischen.
4. Erdbeeren waschen, Stiele entfernen und die Früchte in grobe Stückchen zerschneiden.
5. In einer grossen Schüssel das Ei aufschlagen und leicht verquirlen. Zucker, Vanillezucker, Öl und Joghurt hinzufügen und gut verrühren.
6. Mehlmischung dazugeben und nur so lange unterrühren, bis sie feucht ist. Danach die Erdbeerstückchen vorsichtig unterheben.
7. Den Teig in die Blech-Vertiefungen einfüllen und im Backofen (Mitte, Umluft 160° C) in 20-25 Minuten goldgelb backen.
8. Nach dem Backen die Muffins ungefähr 5 Minuten im Blech ruhen lassen und dann aus den Förmchen nehmen und warm servieren.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	