



Yogurette Muffins

Autor des Rezepts: Julia



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-

2 Tafeln Yogurette

-

300g Mehl

-

1 Tütchen Backpulver

-

1/2 TL Natron

-

2 Eier

-

80g Zucker

-

1 Päckchen Vanillezucker

-

150g Butter

-



150g Erdbeerjoghurt (1 Becher)

-

200ml Buttermilch

-

50g Haselnusskrokant

Zubereitungsanweisung

1. Backofen (Heißluft) auf 180 C° vorheizen.
 2. Muffinform gut einfetten oder mit jeweils 2 Backförmchen auslegen !
 3. Yogurette grob hacken.
 4. Mehl, Backpulver, Natron in eine Schüssel sieben.
 5. In einer separaten Schüssel, Butter, Zucker, Vanillezucker schaumig schlagen, die Eier nach und nach zugeben. Erdbeerjoghurt und Buttermilch zugeben, gut verrühren, danach das Mehlgemisch unter die Masse rühren.
 6. Die gehackte Yogurette, nochmals etwas kleinbröseln und zusammen mit dem Haselnusskrokant unter die Masse heben.
 7. Teig in die Muffinform füllen und 20-25 min bei 180 C° backen
-

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

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