

Preiselbeer Muffins



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (universal)	300 g
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	150 g
Sonnenblumenöl	100 ml
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Feinkristallzucker	200 g
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Backpulver	1 Pkg.
Preiselbeermarmelade	150 g

Zubereitung:

* Den Backofen auf 190 Grad Celsius vorheizen.

* Die Eier mit dem Zucker und dem Vanille Zucker cremig rühren. Dann das Öl und das Joghurt hinzugeben.

* Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren. Zum Schluss die Marmelade in den Teig geben.

* Die Muffinformen zu 2/3 mit Teig füllen und für 25 Minuten backen.

Einfach, schnell und superlecker

Auch zu finden unter (und zur Verfügung gestellt von):
My Season`s Seasoning

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2178-Preiselbeer-Muffins.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at