



## Benötigte Zutaten

280 g	Mehl
1 Pkg.	Backpulver
2	Eier (Größe L)
75 g	<b>Premium Teebutter</b>
130 g	Zucker
	Mark einer Vanilleschote
220 ml	<b>Premium Naturjogurt natur</b>
1 Pkg.	Cashew Cranberry Mix (entspricht 150g)

## Cashew Cranberry Muffins

Saftig, beerig und einfach köstlich!

### Anleitung

1. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auskleiden.
2. Den Backofen auf 190 Grad Heißluft vorheizen.
3. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen.
4. Die Butter schmelzen, etwas auskühlen lassen.
5. Die Eier mit dem Zucker in der Küchenmaschine mehrere Minuten lang schaumig schlagen, die Butter, das Vanillemark und das Naturjogurt nach und nach hinzugeben.
6. Den Cashew Cranberry Mix unter den Teig heben.
7. Den Muffinteig in das vorbereitete Blech füllen.
8. Die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Heißluft circa 20 Minuten backen.



Ein Rezept von [cookingcatrin.at](http://cookingcatrin.at)