



Benötigte Zutaten

250 g	Weizenvollkornmehl
2 TL	Backpulver
50 g	Premium Teebutter (geschmolzen)
1 Stück	Ei (Größe L)
5 EL	Honig
100 g	Premium Naturjogurt
120 g	Premium Topfen
250 g	frische Heidelbeeren & Himbeeren (alternativ: 100 g tiefgekühlte Beeren)

Leichte Beeren Joghurt Muffins

Anleitung

1. Das Mehl mit dem Backpulver verrühren und mit der geschmolzenen Butter, dem Ei, dem Honig, dem Naturjoghurt sowie dem Topfen zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluss die Beeren unter den Teig heben.
2. Ein Muffinblech mit Muffinförmchen auslegen, den Teig in die Förmchen füllen und die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 200°C Heißluft für rund 25-30 Minuten backen.
3. Die Muffins mit Beeren belegen und mit etwas Staubzucker bestreut servieren!

TIPP: Kann mit Beeren nach Wahl gefüllt werden.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at