

Erdbeer-Zimt-Muffins

Description

(für 12 Stück/5/3 P.)

Zutaten:

260 g Mehl

2 ½ TL Backpulver

1 Prise Zimt

½ TL Natron

1 Prise Salz

200 g Erdbeeren

1 Ei

180 g Zucker/**Säurestoff**

100 ml Öl/**30 ml Milch**

250 g Joghurt/**fettarmer**

default watermark

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Mehl mit Backpulver, Zimt, Natron und Salz mischen.
2. Die Erdbeeren putzen und einige zur Deko beiseite legen. Die restlichen Erdbeeren grob hacken und mit der Mehlmischung vermengen. Das Ei verquirlen. Zucker, Öl und Joghurt unterrühren. Die Mehlmischung unterheben und alles kurz verrühren.
3. Den Teig in die Backformchen füllen und auf der mittleren Schiene ca. 20-25 min. backen.
4. Nach Ablauf der Backzeit die Muffins in der Form noch ca. 5 min. ruhen lassen. Eine Hand voll Minzblätter fein hacken. Den Puderzucker mit etwas Wasser glatt rühren und die Minze hinzugeben. Die restlichen Erdbeeren in Scheiben schneiden.
5. Die Muffins herausnehmen, abkühlen lassen und mit Minzglasur und Erdbeerscheiben garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 min.

Pro Portion ca.: 713 kcal/2990 kJ, 11 g E, 30 g F, 99 g KH

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juni 15, 2017

Author

jeanny

default watermark