

## Ananas - Muffin 7

Zutaten für: 12 Portionen

150	Gramm	Mehl
2 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
100	Gramm	Zucker
130	Gramm	Haferflocken
120	Gramm	Ananasstückchen
50	Gramm	Gehackte Mandeln
2	Essl.	Abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
1		Ei
80	ml	Öl
100	Gramm	Ananassaft
180	Gramm	Buttermilch

### *FÜR DIE VERZIERUNG*

---

100	Gramm	Ananasstücke
200	Gramm	Doppelrahm-Frischkäse
20	Gramm	Puderzuckerabgeriebene Schale einer Unbehandelten Zitrone
2	Essl.	Ananassaft Gehackte Pistazien Außerdem: Butter für die Formoder Papierförmchen

### Anleitung:

Zubereitung: 12 Muffinformen leicht einfetten oder mit Papierförmchen auslegen. Backofen auf 175°C vorheizen. Mehl, Backpulver, Natron, Zucker, Haferflocken, Ananas und Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Ei in einer Schüssel schaumig schlagen. Öl, Ananassaft und Buttermilch unterrühren. Alle Zutaten sehr vorsichtig mischen. Nicht zu lange rühren. Den Teig in die vorbereiteten Formen geben und zu etwa 3/4 füllen. Auf einem Rost auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben und bei 175°C etwa 15-20 Minuten backen. Die gebackenen Muffins in den Formen auf einem Drahtgitter 5-7 Minuten abkühlen lassen. Für die Verzierung Frischkäse mit Puderzucker, Ananassaft und Zitronenschale glatt rühren. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen, und auf die Muffins spritzen. Mit Ananasstückchen und Pistazien garnieren.

:Quelle : Internet  
: Stichworte : Muffin, Früchte, Ananas