

Camembert - Preiselbeer - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

75	Gramm	Preiselbeeren (Glas)
150	Gramm	Camembert
200	Gramm	Mehl
50	Gramm	Dinkelmehl
1	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Natron
150	Gramm	Joghurt
2		Eier
60	ml	Neutrales Öl

Anleitung:

Backofen auf 190 C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Preiselbeeren gut abtropfen lassen und Camembert in kleine Stückchen schneiden. Mehl, Backpulver und Natron in einer Schüssel mischen. Eier, Joghurt und Öl dazugeben und alles gut verrühren. Zuletzt Preiselbeeren und Camembertstückchen vorsichtig unterheben. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.