

Erdbeer - Jogurt - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

		Fett oder Papierförmchen für die Backform
200	Gramm	Erdbeeren
200	Gramm	Mehl
50	Gramm	Speisestärke
2 1/2	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
1		Ei
60	ml	Neutrales Öl
90	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
200	Gramm	Erdbeeryogurt
5	Essl.	Milch
		Für den Guss:
3	Essl.	Erdbeermarmelade
1	Essl.	Wasser
12		Walderdbeeren

Anleitung:

Ofen auf 200 C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten oder Papierförmchen einsetzen. Erdbeeren waschen und trocken tupfen, die Stielansätze herauszupfen. In kleine Stücke schneiden. Mehl, Speisestärke und Backpulver in eine Schüssel sieben, mit Salz mischen und die Erdbeeren unterheben. Das Ei mit Öl, Zucker und Vanillezucker verquirlen, Jogurt und Milch dazugießen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Die Mehlmischung vorsichtig unterheben. Den Teig in die Förmchen füllen. 20 bis 25 Minuten backen, etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen. Erdbeermarmelade durch ein Sieb streichen, mit dem Wasser glatt rühren und auf den Muffins gleichmäßig verteilen. Jeweils eine Erdbeere darauf setzen.