

Erdbeer - Muffin 1

Zutaten für: 12 Stueck

250	Gramm	Erdbeeren
200	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver
200	Gramm	Zucker
4		Eier
100	ml	Oel
2	Essl.	Erdbeerkonfituere
2	Essl.	Puderzucker

NACH EINEM REZEPT VON

-- Anne-Marie Wildeisen
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Anleitung:

Erdbeeren ruesten und wuerfeln. Mehl, Backpulver und Zucker in einer Schuessel mischen und in der Mitte eine Mulde bilden. Eier und Oel hineingeben, nach und nach mit dem Mehl zu einer dicken Teigmasse ruehren. Die Erdbeeren darunterziehen. Den Teig in Papierbackfoermchen oder ein ausgebuttertes Muffinsblech 2/3 hoch fuellen.

Die Muffins im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille fuefundzwanzig bis dreissig Minuten backen. Etwas abkuehlen lassen.

Die Erdbeerkonfituere in einem Pfannchen erwaermen. Die Muffins damit bestreichen. Mit Puderzucker bestreuen.

Beachten: Frisch schmecken die Muffins am besten.