

Erdbeer - Passionsfrucht - Muffins 1 - 2

Zutaten für: 1 Rezept

180	Gramm	Erdbeeren (frisch)
125	Gramm	Passionsfrucht (frisch oder Dose)
220	Gramm	Mehl
3	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Natron
60	Gramm	Butter
1		Ei
60	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
180	ml	Milch

Anleitung:

Erdbeer-Passionsfrucht-Muffins Variante 2
Zutaten: 180 g Erdbeeren (frisch) 125 g Passionsfrucht (frisch oder Dose) 220 g Mehl 3 Teelöffel Backpulver 1 Teelöffel Natron 60 g Butter 1 Ei 60 g Zucker, 1 Prise Salz ,180 ml Milch

Backofen auf 200 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten.
Erdbeeren und Passionsfrucht waschen und in Stückchen schneiden.
Mehl, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Butter, Ei, Zucker, Salz und Milch schaumig schlagen. Mehlgemisch und Früchte dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

Zubereitung: Backofen auf 200 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Erdbeeren und Passionsfrucht waschen und in Stückchen schneiden. Mehl, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Butter, Ei, Zucker, Salz und Milch schaumig schlagen. Mehlgemisch und Früchte dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.