

## Erdbeer - Walnuß - Muffins

Kategorien: Muffin, Vollwertküche, Nüsse

Zutaten für: 12 Portionen

140	Gramm	Mehl
120	Gramm	Mehl, Vollkornmehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1/2	Teel.	Zimt
60	Gramm	Walnüsse, gehackt
200	Gramm	Erdbeeren
1		Ei(er)
180	Gramm	Zucker, braun
100	ml	Öl, neutral
1		Vanillezucker
250	Gramm	Joghurt

### Anleitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Vollkornmehl, Backpulver, Natron, Zimt und Nüssen vorsichtig mischen. Die Erdbeeren in grobe Stückchen schneiden. In einer weiteren Schüssel das Ei aufschlagen und leicht verquirlen. Dann Zucker, Öl, Vanillezucker und den Joghurt dazugeben und vermischen. Dann die Mehlmischung hinzufügen und zuletzt die Erdbeerstücke vorsichtig unterheben. Muffins-Papierförmchen in die Blech-Vertiefungen setzen und den Teig einfüllen. Im Backofen 20-25 Min. goldgelb backen. Im Blech 5 Min. ruhen lassen, dann vorsichtig herauslösen und abkühlen lassen.

Zubereitungszeit : ca. 30 Minuten