

Erdnussbutter - Marmelade - Muffeins

Zutaten für: 1 Rezept

90	Gramm	Vollkornmehl
100	Gramm	Mehl
1 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1		Ei
90	Gramm	Brauner Zucker
60	ml	Öl
130	Gramm	Erdnussbutter
240	Gramm	Buttermilch
90	Gramm	Marmelade

Anleitung:

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Muffeinblech mit Papierförmchen ausstatten. Die trockenen Zutaten mischen. In einer weiteren Schüssel das Ei aufschlagen und verquirlen. Dann Zucker, Öl, die Erdnussbutter und die Buttermilch hinzugeben und gut vermischen. Jetzt die trockenen Zutaten beifügen und vermischen. Den Teig zur Hälfte in die Papierförmchen füllen und einen Teelöffel Marmelade auf jedes Teigteil setzen und bis auf $\frac{3}{4}$ mit dem restlichen Teig auffüllen. Bei 180 Grad ca. 20-25 min. backen.