

Feigen - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

120	Gramm	Vollkornmehl
140	Gramm	Mehl (Type 405)
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1	Teel.	Vanilleextrakt
60	Gramm	Gehackte Trockenfrüchte
250	Gramm	Frische Feigen
1		Ei
140	Gramm	Brauner Zucker
80	ml	Pflanzenöl
250	Gramm	Joghurt

Anleitung:

Den Backofen auf 180° vorheizen. Muffinblech einfetten. Beide Mehlsorten in eine Schüssel geben und mit Backpulver, Natron und den Trockenfrüchten vermischen. Die Feigen in kleine Stücke schneiden. Das Ei leicht verquirlen. Dann den Zucker, das Öl, Vanille und Joghurt dazugeben und alles gut verrühren. Die Mehlmischung unterrühren. Zuletzt die Feigen vorsichtig unterheben. In das Blech einfüllen und ca. 20-25 Minuten goldgelb backen.