

Joghurt - Muffins mit Zuckerguss

Zutaten für: 1 Rezept

3		Eier (Größe M)
400	Gramm	Puderzucker
75	ml	Öl
1	Pack.	Vanillin-Zucker
1	Prise	Salz
250	Gramm	Vollmilch-Jogurt
300	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver
24		Schokoladenbonbons "Schokobons"
1		Eiweiß (Größe M)
100	Gramm	FrISChe oder tiefgefrorene Himbeeren zum Verzieren
12		Papier-Backförmchen

Anleitung:

1. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, 50 g Puderzucker dabei zum Schluss einrieseln lassen. Eigelb und Öl cremig rühren. 100 g Puderzucker, Vanillin-Zucker, Salz und Jogurt zufügen und alles kurz unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, darauf sieben und unterziehen. Eischnee vorsichtig unterheben.

2. Eine Muffinsform (12 Mulden) mit Papierförmchen auslegen. Die Hälfte des Teiges einfüllen. je

2 Schokobonbons in jeden Muffin legen. Restlichen Teig darauf verteilen. Muffins im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 20 Minuten backen. Muffins ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. 250 g Puderzucker in eine Schüssel sieben. 1 Eiweiß zufügen und alles glatt rühren. Zum Schluss

1 EL Wasser unter den Guss rühren. Guss auf die Muffins streichen. Himbeeren darauf verteilen. Den Guss trocknen lassen.

Ergibt 12 Stück

Zubereitung: ca. 50 Minuten (ohne Wartezeit) kcal/Stück: ca. 370
Fett/Stück: ca. 13 g