

Joghurt - Muffins

Zutaten für: 7 Portionen

180	Gramm	Joghurt(0,1 Prozent Fett) :
1	Stück	Ei :
1	Essl.	Suessstoff :
6	Tropfen	Rumaroma:
2	Teel.	Backpulver:

Anleitung:

Erst die trockenen Zutaten vermischen, dann extra die feuchten Zutaten vermischen, vorsichtig miteinander verrühren. In Muffinförmchen aus Silikon füllen und bei 180 Grad C ca. 30 Minuten backen. Förmchen müssen nicht gefettet werden.

Gleicher Teig nur andere Förmchen

Minimuffins - Joghurt Für | 38 Stück Zubereitungszeit | ca. 10 Minuten Backzeit | ca. 15 - 20 Minuten Wer Miniförmchen aus Silikon besitzt, kann auch ganz kleine Minimuffins backen. Sehen dann aus wie diese kleinen Miniwindbeutel. Das Rezept ergibt genau 38 Minimuffins (Kronjuwelen von Tupper) In Minimuffin Förmchen aus Silikon füllen und bei 180 Grad C ca. 15 - 20 Minuten backen. Förmchen müssen nicht gefettet werden.

Ich habe diese Kügelchen auch schon mit Salz und Curry zubereitet und mit Kräuterfrischkäse (0,2 Prozent Fett gefüllt) . Ein leckerer Snack zum Wein auch ohne Füllung.