

## Kiwi - Muffins 1 - 2

Zutaten für: 2 Rezepte

### VARIANTE 1

---

		Zutaten
3		Kiwis
240	Gramm	Mehl
1 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
120	Gramm	Butter
125	Gramm	Zucker
3		Eier
1 1/2	Teel.	Vanille
120	ml	Vanillemilch

### Anleitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Kiwis waschen, schälen und in kleine Stückchen schneiden. Mehl, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Butter, Zucker, Eier, Vanille und Vanillemilch schaumig schlagen. Mehlgemisch und Kiwistückchen dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

### Variante 2

Zutaten: 2 Kiwis 3 Eier 120 g Butter 120 g Zucker 1 Päckchen Vanillinzucker 125 g Joghurt (Natur oder Kiwi) 180 g Mehl 1 Teelöffel Backpulver ½ Teelöffel Natron

Zubereitung: Backofen auf 200 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Kiwis waschen, schälen und in kleine Stückchen schneiden. Eier, Butter, Zucker, Vanillinzucker und Joghurt in einer grossen Schüssel schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Natron dazugeben und alles gut verrühren. Zum Schluss vorsichtig die Kiwis unterheben. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.