

## Mohn - Vanille - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Mehl (Type 405)
50	Gramm	Gehackte Mandeln
2 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1		Ei
125	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
80	ml	Pflanzenöl
225	Gramm	Naturjoghurt
150	Gramm	Mohnmasse (Fertigprodukt)
12		Papierbackförmchen

Backofen auf 180 C (Umluft 160 C) vorheizen.  
Die Papierbackförmchen ins Muffinsblech setzen

### Anleitung:

Mehl mit Mandeln, Backpulver und Natron mischen. Das Ei leicht verquirlen. Mit Zucker, Vanillezucker, Öl und Joghurt verrühren. Die Mehlmischung zugeben und nur kurz unterrühren. Hälfte vom Teig in die Vertiefungen füllen. Je 1 TL Mohnmasse draufgeben, mit übrigem Teig auffüllen. Backen: Bei 180 C ca. 20 - 25 Minuten backen. Im Blech etwa 5 Minuten ruhen lassen, herausnehmen und abkühlen lassen.