

Preiselbeer - Muffins 1 - 2

Zutaten für: 2 Rezepte

		Variante 1
		Zutaten:
3		Eier
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
100	ml	Neutrales Öl
150	Gramm	Naturjoghurt
300	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
150	Gramm	Preiselbeeren (Glas)

Anleitung:

Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Eier, Zucker, Vanillezucker, Öl und Joghurt schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Preiselbeeren dazugeben und kurz unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

Variante 2

Zutaten: 250 g Mehl 2 1/2 TL Backpulver 1 Prise Salz 1 Msp. gem. Zimt 1 Msp. gem. Nelken oder etwas Lebkuchengewürz 1 TL geriebene Zitronenschale 2 Eier 100 g Zucker 100 g weiche Butter oder Margarine 150 g Schmand 4 EL Milch 200 g Preiselbeeren aus dem Glas 60 g Mehl 1 TL gem. Zimt 3 EL Rohrzucker (brauner Zucker) 4 EL weiche Butter

Zubereitung: Backofen auf 200 °C vorheizen und die Muffinförmchen einfetten. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, mit Salz, Zimt, Nelken und Zitronenschalen mischen. Die Eier verquirlen, Zucker, Butter oder Margarine, Schmand, Milch und zuletzt Preiselbeeren dazurühren. Die Mehlmischung vorsichtig unterheben und den Teig in die Muffinförmchen füllen. Mehl, Zimt, Zucker und Butter verkneten und auf die Teighäufchen krümeln. Muffins 20 - 25 Minuten backen, etwas auskühlen lassen und aus der Form lösen.