

Waldfrucht - Muffins 1 - 3

Zutaten für: 3 Rezepte

Variante 1

Zutaten:

250	Gramm	Waldfrüchte (tiefgekühlt)
100	Gramm	Butter
160	Gramm	Zucker
2		Eier
1	Teel.	Vanille
1	Prise	Salz
150	ml	Buttermilch
250	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver

Anleitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Waldfrüchte leicht antauen lassen. Butter, Zucker, Eier, Vanille, Salz und Buttermilch in einer Schüssel schaumig schlagen. Mehl und Backpulver dazugeben und gut unterrühren. Zuletzt Waldfrüchte vorsichtig unterheben. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

Variante 2

Zutaten: 200 g Waldfrüchte (tiefgekühlt) 250 g Mehl 2 Teelöffel Backpulver ½ Teelöffel Natron 120 g Butter 100 g Zucker 2 Eier 1 Vanillinzucker 1 Prise Salz 160 g Vanillepudding (fertig gekocht) 50 g Quark 3 Esslöffel Milch

Zubereitung: Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Waldfrüchte leicht antauen lassen. Mehl, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Butter, Zucker, Eier, Vanillinzucker, Vanillepudding, Quark und Milch schaumig schlagen. Mehlgemisch und Waldfrüchte dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

Variante 3

Zutaten: 200 g Waldfrüchte (tiefgekühlt) 270 g Mehl 2 Teelöffel Backpulver ½ Teelöffel Natron 120 g Butter 140 g Zucker 2 Eier 1 Prise Salz 150 g Frischkäse 120 ml Milch

Zubereitung: Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Waldfrüchte leicht antauen lassen. Mehl, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Butter, Zucker, Eier, Salz, Frischkäse und Milch schaumig schlagen. Mehlgemisch und Waldfrüchte dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.