

Weintrauben - Muffins 1 - 2

Zutaten für: 2 Rezepte

Variante 1

Zutaten:

| | | |
|-----|-------|--------------------------|
| 300 | Gramm | Kernlose Weintrauben |
| 250 | Gramm | Mehl |
| 2 | Teel. | Backpulver |
| 1/2 | Teel. | Natron |
| 50 | Gramm | Haferflocken |
| 200 | Gramm | Zucker |
| 250 | Gramm | Butter |
| 4 | | Eier |
| 1 | Prise | Salz |
| 80 | ml | Milch |
| 1/2 | | Fläschchen Zitronenaroma |

Anleitung:

Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Weintrauben waschen und halbieren. Mehl, Backpulver, Natron und Haferflocken in einer Schüssel mischen. In einer zweiten Schüssel Zucker, Butter, Eier, Salz, Milch und Zitronenaroma schaumig schlagen. Mehlgemisch und Weintraubenhälften dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

Variante 2

Zutaten: 300 g kernlose Weintrauben 260 g Mehl 2 Teelöffel Backpulver ½ Teelöffel Natron 1 Ei 120 g Zucker 80 ml neutrales Öl 120 g Crème fraîche 100 ml Traubensaft

Zubereitung: Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Weintrauben waschen und vierteln. Mehl, Backpulver und Natron in einer Schüssel mischen. In einer zweiten Schüssel Ei, Zucker, neutrales Öl, Crème fraîche und Traubensaft schaumig schlagen. Mehlgemisch und Weintraubenhälften dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.