Ananas-Muffins

Ob Ananas, Mango oder Pfirsich: Dieses Rezept für himmlische Ananas-Muffins verleiht einem Kaffeenachmittag exotisches Karibik-Feeling.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

250 g	Mehl
30 g	Zucker
1 EL	Backpulver
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eier
150 g	Ananas
100 ml	Vollmilch
50 g	Butter
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Backofen auf 220 Grad für die **Ananas-Muffins** anheizen und vorab die kleinen Papierförmchen in ein Muffinblech einsetzen.

2. In einer Schüssel Eier mit zimmerwarmer Butter sowie Milch kräftig verrühren. In einer zweiten Schüssel das Mehl mit dem Backpulver einrieseln. Zucker und Salz hinzufügen.

3. Die Ei-Buttermischung Schritt für Schritt mit der Backpulver-Mehlmischung vermengen, bis ein feiner Teig entsteht.

4. Eine frische Ananas schälen und in sehr feine Stücker zerhacken. Diese Stücke unter den fertigen Muffinteig heben. Teig in die Papierformen füllen - circa halbhoch.

5. Muffinform in den Backofen geben und dort für circa 20 Minuten belassen. Im Anschluss

überkühlen lassen und mit Schoko- oder Zitronenglasur dekorieren.

Tipp

Ananas lässt sich in diesen köstlichen Muffins durch Mango oder Pfirsich ersetzen.