

# Cranberry-Mohn-Muffins

Auf jeder Party, aber auch zwischendurch punkten die tollen Cranberry-Mohn-Muffins. Einmal dieses Rezept ausprobiert und jeder ist verrückt danach.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,8 h



Foto: Katrin Morenz

## Zutaten

120 g	Cranberries (getrocknete)
1 Stk.	Zitrone (den Saft davon)
220 g	Mehl
1 TL	Backpulver
0.5 TL	Natron
120 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
100 g	<a href="#">Naturjoghurt</a>
100 g	Sauerrahm
80 g	<a href="#">Butter</a> (geschmolzene)
4 EL	<a href="#">Mohn</a>
1 Stk.	<a href="#">Muffinform</a>

## Zubereitung

1. Für leckere **Cranberry-Mohn-Muffins** zuerst die Zitrone in eine kleine Schüssel auspressen. Die Cranberries in den Saft legen und circa 1 Stunde zur Seite stellen. Nach weiteren 50 Minuten den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. In einer mittelgroßen Schüssel nun das Mehl einsieben, Backpulver, Natron, Zucker,

Vanillezucker und Salz hinzugeben und miteinander vermischen.

3. In einem kleinen Topf die Butter auf geringer Hitze schmelzen. Die Eier in eine Schüssel schlagen und mit der Butter mischen. Nun Joghurt und Sauerrahm zugeben. Die Cranberrys aus dem Zitronensaft nehmen, kurz abtropfen lassen und mit dem Mohn zusammen zu der Masse geben.
4. Jetzt die feuchte Mischung mit der trockenen zusammenschütten und zu einem Teig verarbeiten. Auf ein Backblech Förmchen für die Muffins stellen und diese jeweils mit gleich viel Teig füllen. Im Backofen auf mittlerer Schiene ungefähr 20 Minuten ausbacken.

## Tipp

Sind die Cranberry-Mohn-Muffins für einen Kindergeburtstag, kann man sie noch mit Zuckerguss überziehen und lustige Dekosteine oben drüberstreuen. Für den Liebsten kann man auch Schokoladenguss nehmen und rosa Herzen draufgeben.