

# Cranberry-Muffins

Die Cranberry-Muffins sind ein beliebtes Mehlspeisen Rezept. Die kleinen Kuchen sind nicht nur bei Kinder sehr beliebt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

|           |                               |
|-----------|-------------------------------|
| 200 g     | Mehl                          |
| 1 TL      | Backpulver                    |
| 1 Prise   | <a href="#">Salz</a>          |
| 125 g     | <a href="#">Zucker</a>        |
| 1 Packung | <a href="#">Vanillezucker</a> |
| 125 g     | <a href="#">Butter</a>        |
| 100 ml    | Milch                         |
| 2 Stk.    | <a href="#">Eier</a>          |
| 100 g     | Cranberries                   |

## Zubereitung

1. Für die **Cranberry-Muffins** den Backofen auf 180 °C vorheizen und Papierförmchen in die Muffin Form legen.
2. Das Mehl, mit Backpulver, Salz, Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel vermischen.
3. Die Butter schmelzen, zusammen mit der Milch und Eier zum Mehl geben. Alle Zutaten zu einem Teig verrühren.
4. Die gewaschenen und abgetropften Cranberrys unter den Teig heben.
5. Die Teig-Masse in die Formen füllen und zirka 15-20 Minuten goldbraun backen. Einige Minuten auskühlen lassen, aus der Form lösen und vollständig abkühlen lassen.

## Tipp

Die Muffins mit Staubzucker bestäuben. Auch andere Beeren Sorten eignen sich für die Zubereitung dieser Muffins.