Erdbeer-Muffins aus der Heißluftfritteuse

Die Erdbeer-Muffins mit Joghurt und weißer Schokolade aus der Heißluftfritteuse sind kleine köstliche Kuchen. Hier findest du unser Rezept zum Nachbacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

8 EL	neutrales Pflanzenöl
200 g	Erdbeeren
100 g	Zucker
2 Stk.	Eier
200 g	Naturjoghurt
1 TL	Zitronensaft
250 g	Weizenmehl
1 Packung	Vanillepuddingpulver
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
100 g	Weiße Schokolade
	Staubzucker
12 Stk.	Muffinförmchen

Zubereitung

1. Für die **Erdbeer-Muffins aus der Heißluftfritteuse** zuerst Öl und Zucker in einer Schüssel verrühren. Füge dann die Eier, den Joghurt und den Zitronensaft hinzu und rühre alles zu einer schaumigen Masse.

2. In einer weiteren Schüssel das Mehl, Backpulver, Puddingpulver und Salz vermischen. Gib dann die flüssigen Zutaten hinzu und rühre mit einem Schneebesen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Lass den Teig einige Minuten ruhen, damit er sich gut verbinden kann.

3. Währenddessen die gekühlte weiße Schokolade grob mit einem Messer zerhacken. Die Erdbeeren putzen und vierteln. Hebe jetzt zwei Drittel der Erdbeeren und die gehackte Schokolade unter den Teig und verteile ihn mit einem großen Löffel auf 12 Muffinförmchen. Verteile die restlichen Erdbeerstücke obendrauf und drücke sie leicht an.

4. Backe die Erdbeer-Muffins in der Heißluftfritteuse bei 160 °C für etwa 20 Minuten. Wenn deine Heißluftfritteuse nur Platz für 6 Förmchen hat, mache es in zwei Durchgängen. Nimm die Muffins von der Heißluftfritteuse und lasse sie vollständig auf einem Kuchengitter auskühlen. Serviere die köstlichen Muffins mit einem Hauch von Staubzucker bestäubt und genieße jeden saftigen Bissen.

Unsere Empfehlung hier bestellen
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L Airfryer XL

Tipp