Erdbeer-Muffins

Fruchtig, süß und unwiderstehlich: feine Erdbeer-Muffins, mit diesem schönen Rezept ganz schnell gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

280 g	Mehl
200 g	Zucker
2 TL	Backpulver
0.5 TL	Natron
1 Stk.	Ei
120 ml	Öl
250 ml	Buttermilch
260 g	Erdbeeren
2 TL	Zimt
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Als erstes den Ofen auf Umluft 160 Grad vorheizen, damit die **Erdbeer-Muffins** gleichmäßig durchbacken. Anschließend die Erdbeeren waschen und putzen, in Stückchen schneiden. Ein Muffinblech mit Papierförmchen vorbereiten.

2. Das Mehl in eine Schüssel geben, Natron und Backpulver dazu sieben, mit Zimt vermischen. In einer anderen Schüssel Ei und Zucker schaumig aufschlagen. Buttermilch und Öl einrühren und erneut schaumig schlagen. Mit einem Kochlöffel das Mehlgemisch vorsichtig unter den Teig heben. Die Erdbeerstückchen ebenfalls unterheben.

3. Den Teig unverzüglich in die Formen gießen. Auf mittlerer Schiene um die 20 Minuten backen lassen und auskühlen lassen.

Tipp

Vor dem Servieren die Erdbeer-Muffins mit Staubzucker und/oder frischen Erdbeeren garnieren.