Feine Muffins

Die feinen Muffins sind durch das Joghurt sehr saftig und haben einen herrlichen Vanille Geschmack. Ein rasches Rezept für eine süße Leckerei.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

100 g	Butter (weich)
175 g	Rohrzucker
2 Stk.	Eier
1 Stk.	Vanilleschote
1 Prise	Salz
100 g	Dinkelvollkornmehl
150 g	Dinkelmehl (hell)
0.5 Packungen	Backpulver
150 ml	Joghurt
	Staubzucker
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Die **feinen Muffins** sind rasch zubereitet. Dafür die warme Butter mit Zucker und Eier schaumig schlagen. Vanilleschote aufkratzen, Mark entfernen und untermengen, salzen.

2. Das Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben und vermischen. Abwechselnd das Joghurt und Mehl unter die Eimasse rühren.

3. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

4. Das Muffin Blech mit Papierförmchen belegen, den Teig einfüllen und zirka 25 Minuten goldgelb backen.

5. Die Muffins abkühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Die Muffins lassen sich auch perfekt einfrieren, sind schnell aufgetaut, und schmecken trotzdem wunderbar.