Heidelbeer-Joghurt-Muffins

Das Rezept für die Heidelbeer-Joghurt-Muffins ist eine tolle Leckerei. Die kleinen süßen Mehlspeisen begeistern Jung und Alt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

220 g	Mehl
100 g	Zucker
1 TL	Backpulver
1 TL	Vanillezucker
2 Stk.	Eier
250 g	Naturjoghurt
80 ml	Sonnenblumenöl
200 g	Heidelbeeren (frisch oder TK)
1 Stk.	Bio-Zitrone
	Staubzucker

Zubereitung

1. Um die **Heidelbeer-Joghurt-Muffins** zuzubereiten, zuerst die Eier trennen und das Eiweiß zu Schnee schlagen. Die Eidotter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Das Sonnenblumenöl, Joghurt, Zitronensaft und Schalen Abrieb der Zitrone unterrühren. Das Mehl mit Backpulver versieben und abwechselnd mit dem Eischnee zur Masse rühren. Die Heidelbeeren vorsichtig unterrühren.

2. Den Backofen auf 170 °C vorheizen und die Muffin Form mit Papiertütchen belegen.

3. Den Teig auf die Förmchen verteilen und etwa 30 Minuten goldgelb backen. Vom Backofen nehmen, abkühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.

Tipp