Joghurt-Mandel-Muffins

Das Rezept für die Joghurt-Mandel-Muffins bietet sich prima an, wenn es mal wieder schnell gehen muss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Stk.	Muffinform

Für den Teig

2 Stk.	Eier
100 g	Zucker
0.5 Packungen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
100 ml	Öl
60 g	Joghurt (Vollmilch oder Naturjoghurt)
150 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver

Zum Bestreuen

Nach Belieben	Zucker
Nach Belieben	Mandelblättchen

Zum Beträufeln

Nach Belieben	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die **Joghurt-Mandel-Muffins** ein Muffinblech mit 8 Muffin-Papierförmchen auslegen und

den Ofen rechtzeitig auf ca. 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eier mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz schaumig aufschlagen. Danach das Öl in einem dünnen Strahl unter Rühren einfließen lassen und den Joghurt unterrühren.

3. Anschließend das Mehl mit dem Backpulver vermengen, gesiebt hinzufügen und gleichmäßig unterheben.

4. Nun den Teig gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen, nach Belieben mit Zucker und Mandelblättchen bestreuen und hinterher im Ofen ca. 15-20 Minuten backen.

5. Jetzt die Muffins aus dem Ofen holen und sofort mit einem kleinen Schluck Schlagobers beträufeln. Danach die Muffins komplett auskühlen lassen und servieren.

Tipp

Wer möchte, kann auch für die Joghurt-Mandel-Muffins einen Teil Mehl durch geriebene Mandeln ersetzen.