Mandarinen-Joghurt Muffins

Die Mandarinen-Joghurt Muffins schmecken köstlich und sind schnell zubereitet. Ein simples Rezept für die schnelle Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

3 Stk.	Eier
150 g	Zucker
0.5 Packungen	Vanillezucker
150 g	Butter
125 g	Joghurt
180 g	Weizenmehl
0.5 Packungen	Backpulver
3 Stk.	Mandarinen (oder aus Dose)
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Um die **Mandarinen-Joghurt Muffins** zuzubereiten, zuerst die Mandarinen schälen und in kleine Stücke schneiden.

2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Muffin Formen mit Tütchen belegen.

3. Die Eier mit Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel cremig schlagen. Danach die weiche Butter und Joghurt hinzugeben und glatt rühren. Das Mehl mit Backpulver versieben, zugeben und zu einem glatten Teig rühren.

4. Die Muffin Formen bis zur Hälfte mit Teig füllen, 2-3 Mandarinenstücke hineinlegen und mit Teig vollständig bedecken.

5. Im vorgeheizten Ofen zirka 25 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

6. Vom Backofen nehmen, auskühlen lassen und genießen.

Tipp

Die Mandarinen-Joghurt Muffin lassen sich natürlich auch mit anderen Zitrusfrüchten wie zum Beispiel Orangen zubereiten.