Marillen-Muffins

Das Marillen-Muffins Rezept ist einfach und schnell zubereitet. Die köstlichen Muffins sind saftig und luftig zugleich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 Stk.	Ei
50 g	Zucker
35 ml	Rapsöl
120 g	Mehl
1 TL	Backpulver
40 g	gemahlene Haselnüsse
120 g	Joghurt
3 Stk.	Marillen
Nach Belieben	Staubzucker
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Das Ei mit Zucker und Rapsöl in eine Schüssel geben und mit dem Mixer einige Minuten luftig, schaumig rühren. Jetzt das Joghurt unterheben und vermengen.

2. Das Mehl mit Backpulver vermischen, zur Masse sieben und verrühren. Die fein geriebenen Haselnüsse unterrühren.

3. Die Marillen waschen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und unter den Teig heben.

4. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und Papierförmchen in das Muffin-Blech geben.

5. Den Teig in die Förmchen füllen und die Marillen-Muffins im Backofen zirka 25 Minuten

backen. Danach auskühlen lassen und je nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp