Muffins mit Walderdbeeren

Jeder liebt die kleinen Kuchen, bei diesem Rezept sorgt eine außergewöhnliche Zutat für den feinen Geschmack: Muffins mit Walderdbeeren - fruchtig, lecker, unbedingt probieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

3 Stk.	Eier
3 EL	Wasser
150 g	Zucker
50 g	Speisestärke
100 g	Dinkelmehl
1 EL	Haselnüsse gemahlen
1 TL	Backpulver
200 g	Walderdbeeren
2 EL	Heidelbeeren
18 Stk.	Papier-Muffinförmchen
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die Muffins mit Walderdbeeren zu Beginn die Walderdbeeren und Heidelbeeren verlesen, vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Einige Walderdbeeren für die Dekoration zur Seite legen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

2. Das Mehl mit Backpulver, gemahlenen Haselnüssen und Speisestärke in eine Schüssel füllen und mit dem Schneebesen vermischen. Die Eier in eine Rührschüssel schlagen. Wasser und Zucker zufügen und alles auf höchster Stufe mit dem Rührgerät lange schaumig schlagen (etwa 10 Minuten rühren). Zum Schluss die Mehlmischung vorsichtig unterheben.

3. Den fertigen Teig jeweils zwei Drittel hoch in die Mulden füllen. Die Beeren darüber verteilen. Auf mittlerer Schiene rund 12 bis 15 Minuten goldbraun backen. Die Muffins auf einer Platte anrichten und mit frischen Walderdbeeren dekorieren.

Tipp

Die Muffins mit Walderdbeeren kann man natürlich auch mit anderen Beeren zubereiten, wenn Walderdbeeren nicht zu bekommen sind, zum Beispiel Brombeeren, Himbeeren oder einfach auf eine gefrorene Waldbeerenmischung zurückgreifen. Vor dem Servieren die Muffins noch mit Staubzucker bestreuen.