Vanillemuffins aus der Heißluftfritteuse

Die einfachen Vanillemuffins werden in der Heißluftfritteuse gebacken. Die kleinen Mehlspeisen sind wunderbar saftig und schmecken besonders lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 18 min

Gesamtzeit: 33 min

Zutaten

240 g	Weizenmehl
2 TL	Backpulver
0.5 TL	Natron
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eier
100 g	Staubzucker (Puderzucker)
100 ml	neutrales Pflanzenöl (Rapsöl, Sonnenblumenöl)
190 g	Vanillejoghurt
0.5 Stk.	Vanilleschoten
12 Stk.	Papier-Muffinförmchen

Zubereitung

1. Für die saftigen **Vanillemuffins aus der Heißluftfritteuse** das Weizenmehl mit Backpulver, Natron und einer Prise Salz vermengen. In einer weiteren Rührschüssel die Eier mit Staubzucker schaumig schlagen, das Öl, Vanillejoghurt und ausgekratzte Vanillemark zugeben und verrühren. Die trockenen Zutaten hinzugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

2. Jetzt den Teig in die Papierförmchen füllen bei 170 °C in der Heißluftfritteuse zirka 16-18 Minuten backen. Je nach Größe vom Airfryer eventuell in zwei Durchgängen backen. Danach die Vanillemuffins von der Heißluftfritteuse nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Unsere Empfehlung hier bestellen
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL

Tipp

Die einfachen Vanillemuffins aus der Heißluftfritteuse lassen sich ganz einfach vorbereiten und auch auf Vorrat einfrieren.