

# 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	<a href="#">Salz</a>
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
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**

Philips Heißluftfritteuse 6,2 L  
Airfryer XL



[hier bestellen](#)



## Tipp

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