

Muffins mit Erdbeeren und Walnüssen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 0,5 Teelöffel Natron, 1 Ei, 100 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 80 ml Pflanzenöl, 300 gr Joghurt, 250 gr Erdbeeren, 100 gr Walnüsse.

Die Vorbereitungen:

Erdbeeren waschen, putzen und vierteln.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Muffinblech einfetten.

Walnüsse hacken.

Mehl, Backpulver und Natron mischen.

Die Zubereitung:

Das Ei verquirlen. Zucker, Vanillezucker, Öl und Joghurt unterrühren. Die Mehlmischung zur Eimassen geben und nur so lange rühren bis die trockenen Zutaten feucht sind. Erdbeeren und Walnüsse unterheben.

Teig in eine Muffinsform füllen und im Backofen (in der Mitte) in 20-25 Min. goldbraun backen. Die Muffins im Blech 5 Min. ruhen lassen, herausnehmen und abkühlen lassen.