

Fruchtcocktail-Muffins bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

240 gr Mehl, 2 Teelöffel Backpulver, 1 Teelöffel Zimt, 1 Ei, 120 gr Zucker, 80 ml neutrales Öl, 1 kleine Dose Fruchtcocktail.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Wer kein Muffinblech hat kann auch 2 Backförmchen pro Muffin nehmen.

Die Zubereitung:

Fruchtcocktail abgießen und Saft auffangen. Mehl, Backpulver und Zimt in einer Schüssel verrühren. In einer zweiten Schüssel Ei, Zucker, Öl und den Fruchtsaft schaumig schlagen. Mehlgemisch und die Früchte dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen. TIPP: Beim Backen den Backofen in den ersten 15 Minuten nicht öffnen, damit die Muffins nicht zusammenfallen. Und nach dem Backen die Muffins etwa 5 Minuten abkühlen lassen. Wenn man das Muffinblech dabei auf ein feuchtes Tuch stellt, lassen sich die Muffins hinterher leichter aus der Form lösen.