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. Muffinbleck 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.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de