

Amerikanische Beeren-Muffins

Ergibt 12 Stück

200 g Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren oder Brombeeren, evtl. auch gemischt
80 g Butter

2 Eier

2 dl Orangensaft

100 g Joghurt nature

250 g Mehl

2 Teelöffel Backpulver

100 g Zucker

- 1** Ein Muffinsblech mit 12 Vertiefungen gut ausbuttern und kühl stellen oder in jede Vertiefung 1 Backkapsel geben. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- 2** Die Beeren wenn nötig erlesen, Erdbeeren in kleine Würfel schneiden.
- 3** Die Butter in einem Pfännchen schmelzen.
- 4** Die Eier sehr gut verquirlen. Flüssige Butter, Orangensaft und Joghurt unterrühren.
- 5** Mehl, Backpulver und Zucker in einer Schüssel mischen. Die Eimischung zügig unterrühren. Am Schluss die Beeren sorgfältig untermischen. Den Teig in die vorbereitete Form füllen.
- 6** Die Muffins im 180 Grad heissen Ofen auf der zweit-untersten Rille etwa 25 Minuten goldbraun backen. 5 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen.