

Marmeladenmuffins

280g Mehl in eine Schüssel geben, mit

50g Zucker

1 Päckchen

VanilleZucker

1 EL Backpulver

$\frac{1}{2}$ TL Natron und

$\frac{1}{2}$ TL Salz gut verrühren.

60g Butter auflösen (separate Schüssel),

1 Ei

250g Joghurt und

60g Milch zur Butter geben. Erst dann die schon zubereitete

Mehlmischung dazurühren, Muffinformen halb füllen, mit

150g Marmelade und einer bedeckenden Teigschicht füllen, abbacken bis die Muffins gut braun werden..

Backen: 15 – 20min. Heißluft: bei 175°C oder Ober-/Unterhitze: bei 200°C

Anzahl: 12 Stück

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Beilage: Partylaune

Tipp:

- ★ Auch mit Nutella göttlich! (gell Dea?)
- ★ Wegen des Joghurts werden die Muffins sehr langsam braun. Auch ist es empfehlenswert die Form nicht nur zu buttern, sondern auch mit Semmelbröseln auszubröseln, da die sehr bröckeligen Muffins sich sonst schlecht lösen lassen.
- ★ Gut auskühlen lassen.
- ★ Grundregel für Muffins: Erst am Schluß das Mehlig ins Flüssige!
- ★ Natron (natürlich *Back-Natron!*) läßt sich durch die doppelte Menge Backpulver ersetzen.

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>

(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)