

Muffins – Mohn Rezept

Muffins – Mohn

Zutaten:

1 Tasse Mehl
1 Tasse Zucker
1 Tasse Mohn
1 TL Backpulver
2 Eier
200 ml Milch
200 ml Joghurt
ein paar Rosinen

für einen Schokoladenguss:

100 g zartbitter Kuvertüre

für einen Zitronenguss:

100 g Puderzucker
etwas Zitronensaft

zum Einfetten der Form:

etwas Öl oder Butter

Zubereitung:

In einer Schüssel die Eier mit dem Zucker verrühren, den Mohn hinzugeben. Während nun das Mehl langsam mit in die Schüssel gegeben wird, wird gleichzeitig immer etwas Milch und Joghurt hinzugegeben, sodass der Teig eine gute Konsistenz bekommt.

Ist das gesamte Mehl untergerührt, folgen die Rosinen. Zuletzt das Backpulver hinzugeben. Die Muffinform sollte entweder mit Öl oder Butter gut gefettet werden, dann den Teig gleichmäßig

in den Vertiefungen der Form verteilen.

Die Muffins bei 180° C etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Nachdem sie abgekühlt und aus der Form genommen wurden, die Muffins mit Schokoladen- (die Kuvertüre im Wasserbad erhitzen) oder Zitronenguss (den Puderzucker mit etwas Zitronensaft vermischen) verzieren.

Zurück zu Backrezepte