

Feine Erdbeermuffins für 12 Muffins



| <u>Zutaten</u> | <u>Zubereitung</u> |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• 150 g weiche Butter• 130 g Zucker• 2 Eier• 250 g Erdbeeren, gewürfelt• 150 g Mehl• 1/2 Päckchen Backpulver• 75 g zarte Haferflocken• 1 Muffinblech mit 12 Mulden und 12 Papierförmchen | <ol style="list-style-type: none">1. Das Muffinblech mit 12 Papierbackförmchen auslegen. Den Backofen auf 180 ° vorheizen.2. Butter mit Zucker und Eiern schaumig rühren. Erdbeeren untermischen. Mehl, Backpulver und Haferpulver nur kurz unterrühren.3. Teig in die Förmchen füllen und die Muffins im heißen Ofen (Mitte, Umluft bei 160°) 30 Min. backen. |
| Statt frischer Früchte Mandarinen oder Aprikosen aus der Dose benutzen. | |

Aus: Aus: v. Cramm, Dagmar (Hrsg.), Das große GU Familienkochbuch ¹⁰2007.