

Danone

Professional

Brombeer Muffins

Dessert

Brot&Gebäck

Früchte

Herbst

Kuchen

Süße Gerichte

ZUBEREITUNG

Mehl mit Backpulver und Salz vermischen. Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Danonis Joghurt und Mehl nach und nach zugeben. Geschmolzene Butter hinzufügen und alles glatt schlagen. Brombeeren vorsichtig unterheben. Muffinform einfetten und die Vertiefungen zu 2/3 mit Teig befüllen. Muffins bei 200° Grad im vorgeheizten Ofen ca. 20 Min. backen. Nach dem Abkühlen aus der Form nehmen. Staubzucker mit Zitronensaft und Rum zu einer Glasur vermengen, Muffins bestreichen, mit Pistazien garnieren.



ZUTATEN

3 Tassen DANONIS
Joghurt Natur

2 Tassen Mehl

1 Tasse Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

2 TL Backpulver

2 TL Salz

2 Eier

2 EL geschmolzene Butter

1 Tasse Brombeeren

1 Tasse Staubzucker

Zitronensaft 1/2 Zitrone

2-3 EL Rum

3-4 EL gehackte Pistazien