

Erlebnisfrühstück der Tiersteinschule

Rezept Vanille-Muffins

Einfache Menge reicht für ca. 12 Muffins (1 Portion)

Bitte 2 Portionen machen. Danke!

Zutaten

- 200g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 175g Zucker
- 2 Pk. Bourbon-Vanillezucker
- 4 EL Rapsöl (bzw. ein neutrales Öl)
- 175 g Naturjoghurt
- abgeriebene Schale einer halben, unbehandelten(!) Zitrone

Vorgehensweise

1. Backofen auf 200° vorheizen
2. Eier schaumig schlagen. Zucker, Vanillezucker, Öl, Joghurt und Zitronenschale einrühren.
3. Mehl und Backpulver auf die Eimasse sieben und so unterheben, dass der Teig feucht ist.
4. Teig in die Muffinsformen füllen (am besten mit Papierformen bis ca. $\frac{3}{4}$ voll)
5. In unserem Backofen 23 Minuten backen
6. Sollten Sie die Muffins mit Guss verzieren, bitte nur die Hälfte der Muffins, da nicht alle Kinder einen Guss auf den Muffins mögen.