

# Backrezepte Plätzchen & Kekse

## Muffins Mit Marmelade Backen

Anzahl: 12 Stück

Gattung: Backen, Muffins, Plätzchen, Kuchen, Kekse, Weihnachten

---

|       |                  |         |                   |
|-------|------------------|---------|-------------------|
| 280 g | Mehl             | 1       | Ei                |
| 1     | Essl. Griess     | 280 g   | Joghurt (1,5% F.) |
| 50 g  | Zucker           | 60 ml   | Milch (1,5% F.)   |
| 1     | Essl. Backpulver | 1 Pack. | Vanillezucker     |
| 1/2   | geh. TL NAtron   | 140 g   | Himbeermarmelade  |
| 1/2   | geh. TL Salz     | 2       | Essl. Puderzucker |
| 60 g  | Butter           |         |                   |

---

Den Ofen auf 200 Grad C vorheizen. Die 12 Vertiefungen eines Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen. Mehl und Griess in eine Schüssel geben. Zucker, Backpulver, Natron und Salz dazugeben und alles gründlich miteinander mischen.

Die Butter zerlassen und in eine grosse Schüssel geben. Das Ei hineinschlagen und gründlich verrühren. Joghurt und Milch zufügen und das Ganze gründlich verrühren. Die Mehlmischung unterheben.

Die Hälfte des Teiges gleichmässig in die Muffinformen verteilen, so dass diese halb gefüllt sind. Jeweils 1 TL Himbeermarmelade auf die Mitte der Teigfüllung geben und dann das Ganze mit dem restlichen Teig bedecken.

Die gefüllten Muffins auf der mittleren Schiene in 15 bis 20 Minuten backen, bis sie leicht bräunlich gefärbt sind. Sie dann aus den Formen entfernen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen. Zum Schluss auf die abgekühlten Muffins Puderzucker sieben.