

Muffins Rezepte

Trauben Muffins

Anzahl: 12 Stück

Gattung: Backen, Gebäck, Muffins

170 g	Kernlose blaue Weintrauben			- (unbehandelt) (evtl. mehr)
170 g	Kernlose grüne Weintrauben	2		geh. TL Backpulver
170 g	Butter	1	Pack.	Vanillezucker
450 g	Mehl	200 g		Sahnejoghurt
190 g	Zucker	2		Eier (Kl. M)
2 Teel.	Abgeriebene Zitronenschale			Salz

Trauben waschen, von den Stielen zupfen und trocken tupfen. Grosse Trauben halbieren.

Für die Streusel 50 g Butter schmelzen und mit 80 g Mehl, 60 g Zucker, abgeriebener Zitronenschale und 1 Prise Salz mit einem Löffel verrühren, bis grobe Streusel entstehen.

Für den Teig 370 g Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Trauben zugeben und sorgfältig mit dem Mehl vermischen. 120 g Butter schmelzen und mit Vanillezucker, 130 g Zucker, Joghurt und Eiern in einer zweiten Schüssel verrühren.

Die Buttermischung zum Mehl geben und mit einem Teigschaber schnell unter den Teig rühren, sodass sich die Zutaten gerade verbinden. Teig in die 12 gefetteten und gemehlten Mulden eines Muffinblechs geben und die Streusel darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 25 Min. (Gas 3, Umluft 180 Grad) backen.

Auf einem Gitter 5 Min. abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen.