



## Wenn's schnell gehen muss: Marmeladen-Muffins

### Description

Für „unter der Woche“ habe ich heute ein schnelles Muffin-Rezept für euch. Denn wir wissen ja: Muffins gehen *immer*. Diese marmeladige Variante habe ich vor Kurzem meinen lieben Kollegen mitgebracht. Motto: etwas Unkompliziertes für „auffe Faust“ – die kleinen Küchlein mit Gelinggarantie sind ratzfatz und ohne Mixer zusammengerührt. Das Rezept habe ich bei der [SchmatzeKatze](#) gefunden.



Marmeladen-Muffins in

progress



Muffins gehen immer



default watermark



Rezept drucken

## Marmeladen-Muffins

... unkomplizierte Kuchen

Hier geht's um: Muffins

Autor: Schokohimmel

Marmeladen-Muffins  
Zutaten

- 60 g geschmolzene Butter
- 1 Ei
- 300 g Joghurt
- 50 ml Milch
- 280 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 12 TL Marmelade ich: Himbeer

## So wird's gemacht

1. Den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen, ein Muffinblech einfetten oder mit Papierförmchen auskleiden (oder direkt Silikonförmchen eurer Wahl benutzen).
2. Die flüssige Butter und das Ei miteinander verrühren - einen Mixer braucht ihr nicht, ein Schneebesen reicht. Dann Joghurt und Milch hinzufügen und alles gut mixen.
3. Die trockenen Zutaten Mehl, Zucker und Vanillezucker, Backpulver, Natron und Salz in einer separaten Schüssel miteinander vermischen und dann zu eurer flüssigen Joghurt-Masse geben. Nur so lange rühren, bis alle trockenen Zutaten feucht sind.
4. Nun ca. die Hälfte des Teiges in die Muffinmulden geben, jeweils einen TL Himbeermarmelade darauf klecksen und anschließend den übrigen Teig verteilen.
5. Fertig! Das Ganze ca. 25 Minuten im heißen Ofen backen, bis die Muffins schön goldbraun geworden sind. Augen auf! Vielleicht dauert es bei euch ein paar Minuten länger oder kürzer.

Das ging schnell, oder? Und erfreut die Herzen von netten Mitmenschen. Marmeladensorten-technisch habt ihr natürlich die freie Wahl ? .

Keine Lust auf Marmelade? [„Richtige“ Himbeermuffins](#) sind natürlich auch immer gern gesehen! Oder [Schoko-Kaffee-Muffins](#)... ? Habt eine gute Woche!

## Category

1. Muffins

## Tags

1. Himbeere
2. Joghurt
3. Marmelade

#### 4. Muffins

**Date Created**

24. Oktober 2017

**Author**

schokohimmel

default watermark