



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 „auf der Faust“ – die kleinen Kästlein mit Gelinggarantie sind ratzfatz und ohne Mixer zusammengebracht. Das Rezept habe ich bei der [SchmatzeKatze](#) gefunden.



Marmeladen-Muffins in

progress



Muffins gehen immer



[Rezept drucken](#)

Marmeladen-Muffins

... unkomplizierte Käsechen

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