Nah&Frisch

Danone Professional

Brombeer Muffins

Dessert Brot&Gebäck Früchte Herbst Kuchen Süße Gerichte



Zubereitung

Mehl mit Backpulver und Salz vermischen. Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Danonis Joghurt und Mehl nach und nach zugeben. Geschmolzene Butter hinzufügen und alles glatt schlagen. Brombeeren vorsichtig unterheben. Muffinform einfetten und die Vertiefungen zu 2/3 mit Teig befüllen. Muffins bei 200° Grad im vorgeheizten Ofen ca. 20 Min. backen. Nach dem Abkühlen aus der Form nehmen. Staubzucker mit Zitronensaft und Rum zu einer Glasur vermengen, Muffins bestreichen, mit Pistazien garnieren.

Zutaten

- 3 Tassen DANONIS Joghurt Natur
- 2 Tassen Mehl
- 1 Tasse Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 2 TL Backpulver
- 2 TL Salz
- 2 Eier
- 2 EL geschmolzene Butter
- 1 Tasse Brombeeren
- 1 Tasse Staubzucker
- Zitronensaft 1/2 Zitrone
- 2-3 EL Rum
- 3-4 EL gehackte Pistazien