

Blue „Bäri“-Mufins Für alle Bären und solche die es werden wollen

Etwa 12 Stück



- 120 gr. Mehl (Typ 550)
- 140 gr. Mehl (Type 405)
- 2 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- ½ Glas Blau“bären“
- 1 Ei
- 140 gr. Zucker
- 125 g weiche Margarine
- 250 gr Joghurt

für die Backform:

- Fett oder 12 Papierförmchen

Zuerst musst du Mehl, Backpulver, Natron, mischen.



In einer anderen Schüssel, das Ei, mit dem Zucker, Margarine und dem Milchprodukt verrühren.

Die Mehlmischung unterrühren und zuletzt, das abgetropfte Obst vorsichtig unterheben.

Das ganze in die Muffinförmchen und bei Umluft 160 in der Mitte des Backofens 20 – 25 Min goldgelb backen.



Nach der Backzeit noch 5 Minuten ruhen lassen.

Jam, Jam
hier sind die bärigen Muffins
fertig.

