



Erdbeer-Muffins ohne Zucker

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

12 Stück

150 g	Erdbeeren	50 g	Erdbeerkonfitüre ohne Zucker
125 g	Butter	80 g	Honig (flüssig)
2	Eier	160 g	griechischer Naturjoghurt
50 ml	Buttermilch	250 g	Mehl
1 Päckchen	Backpulver		

Zubereitung

Zubereitung

1. Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen.
2. Erdbeeren waschen, trocken tupfen und die Blätter entfernen. Früchte in grobe Stücke schneiden und mit der Konfitüre vermengen.
3. In einem kleinen Topf die Butter langsam schmelzen lassen, in eine Rührschüssel geben, Eier und den Honig hinzufügen und cremig rühren.
4. Nachfolgend erst den Joghurt, danach die Buttermilch unterrühren.
5. Mehl mit dem Backpulver vermischen und unter den Teig rühren, bis alles miteinander vermischt ist. In die vorbereiteten Muffinförmchen den Teig (2/3 hoch) füllen.
6. Anschließend die Erdbeerkonfitüren-Mischung mit einem Löffel auf den Teig setzen und mit einem Holzstäbchen, oder mit einer Kuchengabel, 1 - 2 Mal spiralförmig in den Teig rühren.
7. Erdbeermuffins im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 25 - 30 Minuten goldbraun backen. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und servieren.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.