

# BLAUBEER MUFFINS

mit Sojajoghurt



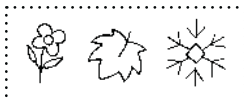
Du brauchst für  
12 Muffins

- 300 g Mehl
- 125 g (braunen) Zucker
- 2 TL Backpulver
- 125 g Margarine
- 200 g Sojajoghurt
- 2 Eier
- 1 Vanilleschote
- 250 g frische Blaubeeren
- ½ TL Zimt
- 2 EL (braunen) Zucker



1. Mehl, Zucker und Backpulver in einer großen Schüssel mischen.
2. Margarine in kleinen Flocken dazugeben und untermischen, bis die Masse krümelig wird.
3. Sojajoghurt cremig schlagen, mit Eiern und Vanillemark verrühren. Eiermasse zur Flockenmasse geben und gut vermengen.
4. Blaubeeren oder anderes kleingewürfeltes Obst vorsichtig unterheben.
5. Teig auf zwölf Muffinförmchen verteilen und im Backofen bei 200 Grad ca. 25 Minuten backen.
6. Zucker und Zimt mischen und die fertigen Muffins damit bestreuen.

VARIANTE ↘



Ersetze die Blaubeeren durch anderes saisonales Obst oder eingeweckte Blaubeeren.