

Muffin-Berliner oder Krapfen



Einkaufsliste: So wird's gemacht:

6 große/12 kleine Muffins:

200 g Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Natron

Prise Salz

130 g Zucker

1 EL Vanillezucker

2 Eier

100 g Naturjoghurt

140 g weiche Butter + 50g flüssige Butter

Außerdem:

70 g Zucker zum Wälzen

Marmelade nach Belieben

Butter zum Einfetten der Form

Eier und Zucker schaumig schlagen, Joghurt einrühren. Butter schmelzen. Mehl, Natron, Backpulver und Salz mischen, in die Eimischung rühren. Zum Schluss die geschmolzene Butter einrühren. Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Teig in gefettete Muffinform geben und 15-18 Minuten backen (kleine Muffins kürzer backen). Stäbchenprobe machen und auskühlen lassen.

Butter schmelzen, Zucker auf einen Teller geben. Muffins etwas abkühlen lassen. Marmelade in einen Spritzbeutel mit dünner Lochtülle geben und Marmelade von unten in die Muffins spritzen.

Muffins von allen Seiten leicht mit Butter bepinseln und anschließend im Zucker rundum wälzen.

