

Erdbeer-Muffins

Diese leckeren saftigen Erdbeer-Muffins gehören einfach zur Erdbeerzeit dazu. Die Cupcakes sind mit frischen Erdbeeren zubereitet und schon beim backen zieht ein herrlicher Erdbeerduft durch das ganze Haus.





Was gibt es Besseres als in der Erdbeerzeit wunderbare saftige Muffins zu Kaffee und Kuchen zu genießen. Aber auch als Frühstücksvariante ist es ein Genuss. Momentan gibt es Erdbeeren an jeder Ecke und nach der Mittagspause, bevor ich wieder zur Arbeit fahre, hole ich mir hin und wieder ein Schälchen als kleiner gesunder Snack am Nachmittag.

Besonders haben es mir aber diese kleinen Erdbeer-Muffins angetan. Innen schön saftig und mit einem herrlichen Erdbeeraroma das jeden Gaumen erfreut.



Das Rezept für meine Erdbeer-Muffins:

Zutaten:

- 150g Erdbeeren
- 250g Mehl
- 50g gehackte Walnüsse
- 1/2 TL Zimt
- 1/2 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron

- 1 Ei
- 140g Zucker
- 80ml Öl
- 250g Naturjoghurt
- Etwas abgeriebene Zitronenschale
- Puderzucker

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Förmchen in jede Mulde des Muffin-Blechs legen.
3. Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden.
4. Walnüsse klein hacken.
5. Ei, Zucker, Öl und Joghurt cremig rühren.
6. Mehl, Zimt, Natron, Walnüsse miteinander vermischen.
7. Trockene Zutaten in die Ei-Joghurt-Masse rühren.
8. Erdbeeren und Zitronenschale vorsichtig unterheben.
9. Teig in die Muffin-Förmchen füllen und ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.
10. Die abgekühlten Muffins mit Puderzucker bestreuen und mit Erdbeeren dekorieren.

Viel Spaß mit meinem Rezept!











Noch mehr Leckere Erdbeer-Rezepte:

- [Erdbeer Tiramisu](#)
- [Erdbeerlimonade](#)
- [Blattsalat im Glas mit Erdbeeren und Mozzarella](#)
- [Erdbeer Smoothie Bowl](#)
- [Erdbeer-Haferflocken-Kuchen](#)
- [Erdbeerkuchen](#)