

Rezept April 2012 - Erdbeer-Yogurt-Muffin

Für 12 Stück



Zutaten

120 g	Vollkornmehl	80 g	Weiche Butter
140 g	Weißmehl	1	Vanilleschote
2 TL	Backpulver	250 g	Naturjoghurt
50 g	Weißer Schokolade (WL)	180 g	Geschnittene Erdbeeren
60 g	Cashewkerne (WL)		
1	Ei		
140 g	Brauner Zucker (WL)		Evtl. Weiße Kougurtüre

So geht's

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine Muffinform mit Papier-Backförmchen ausstatten..
2. In einer mittelgroßen Schüssel die trockenen Zutaten. d.h. Mehl, Backpulver, Natron, Nüsse und grob geh. weiße Schokolade sorgfältig vermischen.
- 3 In einer größeren Schüssel das Ei aufschlagen und leicht verquirlen. Den Zucker, die Butter, das Vanillemark und den Joghurt hinzufügen und nur solange rühren, bis sie feucht sind. Zuletzt die Erdbeerstückchen vorsichtig unterheben.
- 4 Den Teig zu $\frac{3}{4}$ in die Muffinform einfüllen. Bei 180° auf mittlerer Schiebeleiste 20-25 Min. goldgelb backen.
- 5 Weiße Kuvertüre schmelzen, auf die abgekühlten Muffins einen Klecks geben und eine halbe oder ganze Erdbeeren darauf setzen. Restliche Kuvertüre in eine kleine Tüte füllen, Spitze abschneiden und verzieren.