

Bärenstark gekocht



Stachelbeer-Muffins mit Marzipan

Zutaten

120g	Vollkornmehl
140g	Weizenmehl Type 405
1 pck	Backpulver
1 TL	Vanille
140g	Krümelkandis(zucker)
1	Ei
80g	Rapsöl
150ml	Milch
300g	Stachelbeeren (frisch/TK)
100g	Marzipanrohmasse

Zubereitung

1. Mehl, Backpulver und Vanille in einer Schüssel vermengen
2. In einer zweiten Schüssel das Ei, den Krümelkandis und die Milch dazu geben, gut verquirlen
3. Das Rapsöl hineinrühren
4. Die Marzipanrohmasse in kleine Stücke schneiden und ebenfalls hinzufügen
5. Die Mehlmischung vorsichtig unterheben
6. Zum Schluss die Stachelbeeren dazu geben
7. Den Teig zügig in die Muffin Formen füllen
8. Bei 180°C ca. 20-25 min goldbraun backen

Gutes Gelingen wünscht 40 SECONDS Kids
Gesundes Schulessen für Berlin

Eine Initiative von:



Mehr Rezepte unter:
www.40seconds.de/kids/rezpte
www.radioteddy.de/40seconds