



Trockenfrüchte- Beerenmuffins

Zutaten für 2 Portionen:

| | |
|---------------------|--------------------------|
| 200ml Rapsöl | 125ml Milch |
| 175g Zucker | 1Prise Salz |
| 2Pck Vanillinzucker | 500g Mehl |
| 1Pck Backpulver | ½Stk Zitrone (Saft) |
| 5Stk Eier | 150g getrocknete Früchte |

Zubereitung:

Rapsöl, Zucker und Vanillinzucker verrühren. Eier, Milch, Salz und Zitronensaft zugeben und glatt rühren. Mehl und Backpulver mischen und portionsweise unterarbeiten.

Den Teig dritteln. Heidelbeeren und Himbeeren putzen und verlesen. Die Trockenfrüchte klein schneiden. Je ein Teigdrittel mit Heidelbeeren, Himbeeren und Trockenfrüchten mischen und auf jeweils 8 Papierförmchen mit 5,5 cm Durchmesser verteilen.

Backen:

Im vorgeheizten Ofen bei 190° 18 - 20 Min. Backen.

Tipp:

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.