

Blaubeermuffins mit Joghurt – schnell & saftig

Zutaten für 12 Stück

- 250 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver (gestrichen)
- ½ TL Natron
- 1 Ei
- 130 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 80 ml Sonnenblumenöl
- 250 g Naturjoghurt
- 250 g Blaubeeren



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Mixe das Ei mit Zucker und Salz in einer Schüssel schaumig. Gieße das Öl hinzu und rühre den Joghurt unter.
2. Mische das Mehl mit Backpulver und Natron. Hebe die trockenen Zutaten vorsichtig unter die feuchten Zutaten. Rühre dann mit einem Löffel die gewaschenen Blaubeeren in den Teig.
3. Belege ein Muffinblech mit Papierförmchen. Verteile den Teig darin. Backe die Blaubeermuffins 30 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

