

Erdbeermuffins



Rezept für Erdbeermuffins mit Joghurt und getrockneten Erdbeeren - ideal als Mini-Muffins zum 1. Kindergeburtstag

Unsere einjährige Tochter liebt die [getrockneten Erdbeeren*](#) der Frechen Freunde. Als ich neulich in der Küche die Mini-Muffins für ihren 1. Geburtstag vorbereiten wollte, fiel mir die Tüte ins Auge und so kam mir die Idee, die süßen Erdbeeren als Zutat zu verwenden. Und was soll ich sagen...die Idee war genial :-)

Leider ist ja die Auswahl an frischem Obst für Kindergeburtstage im Januar begrenzt, aber die getrockneten Erdbeeren sind wirklich eine tolle Alternative und sowohl in den Muffins als auch einfach so zum Knabbern im Schälchen ein farbenfroher Hingucker.

Zutaten für 12 Muffins:

- 270 g Mehl
- 1/2 Päckchen (Weinstein)Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker oder 80 g Datteln
- 1 TL Vanillezucker
- 80 ml Sonnenblumenöl
- 2 Eier
- 1 Becher Joghurt
- 2 Tüten [Getrocknete Erdbeeren*](#)

Arbeitszeit:

ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 40 Minuten

Für die Erdbeermuffins verrührt ihr zuerst Zucker, Öl und Eier zu einer schaumigen Masse. Wenn ihr ganz auf Zucker verzichten möchtet, dann püriert ihr stattdessen die Datteln zusammen mit dem Zucker und den Eiern. Anschließend mixt ihr Mehl, Backpulver und Salz unter.

Nehmt euch nun eine Tüte Erdbeeren und zerbröselst sie etwas. Rührt sie unter und gebt die Muffins dann in eine Muffinform, die ihr vorher mit Muffinförmchen eingekleidet habt.

Ich habe die Erdbeermuffins als Minimuffins gemacht, da sie für kleine Kinder genau die richtige Größe haben.

Gebacken werden die Muffins dann bei 175°C Ober- und Unterhitze für 15-20 Minuten.

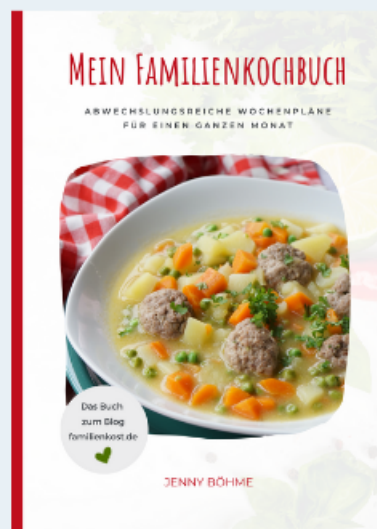
Nehmt die Muffins dann gleich aus der Form und lasst sie auf einem Kuchengitter auskühlen.

Verziert habe ich die Mini-Erdbeer-Muffins mit je einer getrockneten Erdbeerscheibe, die ich mit mit Zuckerguss angeklebt habe.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Als weitere Deko habe ich für die Muffins noch eigene Dekopicker gebastelt.

Dafür habe ich mir kleine Marienkäfer und die Zahl 1 als Bilder im Internet gesucht und ausgedruckt. Dann habe ich aus Tonpapier rote Blumen ausgeschnitten, die Bildchen drauf geklebt und dann immer eine Blume mit einer 1 und eine Blume mit einem Marienkäfer zusammengeklebt - in die Mitte kommt ein Zahnstocher. Ziemlich simpel, aber am Ende wunderschön und individuell.

