



Erdbeer-Muffins mit Zimt

# Diese Zutaten brauche ich

- 260 g Mehl
- 2 ½ TL\* Backpulver
- 1 Prise Zimt
- ½ TL\* Natron
- 1 Prise Salz
- 200 g Erdbeeren
- 1 Ei
- 180 g Zucker
- 100 ml Öl
- 250 g Joghurt
- 50 g Puderzucker
  
- (\*TL = Teelöffel)

# Diese Geräte brauche ich

Eine Backmaschine:



Eine Waage



Ein Schneidebrett und ein  
Messer



Backförmchen (am besten  
zwei Backförmchen weil es  
sonst auseinander fällt)



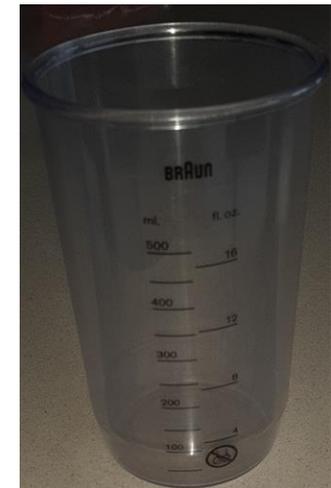
Wenn man keine Backmaschine hat kann man auch  
einfach einen Schwingbesen und eine Schüssel  
benützen



Ein Muffinblech (falls man  
eines hat)



Messbecher



# Anleitung

- 1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Backförmchen in das Muffin-Blech setzen.
- 2** Mehl mit Backpulver, Zimt, Natron und Salz mischen.
- 3** Die Erdbeeren putzen, waschen, trocknen und einige für die Dekoration zur Seite legen. Die restlichen Erdbeeren grob hacken und mit der Mehlmischung vermengen. Das Ei verquirlen. Zucker, Öl und Joghurt unterrühren. Die Mehlmischung unterheben und alles kurz verrühren.
- 4** Den Teig in die Backförmchen füllen und auf der mittleren Schiene ca. 20–25 Minuten backen.
- 5** Nach Ablauf der Backzeit die Muffins in der Form noch ca. 5 Minuten ruhen lassen. Den Puderzucker mit etwas Wasser glatt rühren und die Minze hinzugeben. Die restlichen Erdbeeren in Scheiben schneiden. Die Muffins herausnehmen, abkühlen lassen und mit Minzglasur und Erdbeerscheiben garniert servieren.

**Tipp:** man kann auch noch ein paar Minzeblätter fein hacken und unter die Puderzuckerglasur mischen.

Mein Ergebnis 😊

