

Erdbeermuffins

Zutaten für 12 Muffins:

- 270 g Weizenmehl
- ½ Päckchen Weinsteinbackpulver
- 1 Prise Natron
- 1 Prise Salz
- 80 ml Sonnenblumenöl
- 80 g Datteln (oder Zucker)
- 2 Eier
- 500 g Naturjoghurt
- 24 g getrocknete Erdbeeren
([Getrocknete Erdbeeren*](#))



Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 40 Minuten

Erdbeermuffins für Kinder backen - so gehts:

1. Gib die Datteln mit dem Öl in einen hohen Mixbecher und weiche sie 30 Minuten ein. Püriere sie dann. (*Thermomix: 30 Sekunden / Stufe 10*)
2. Rühre den Joghurt und die Eier unter. (*Thermomix: 1 Minute / Stufe 4*)
3. Mische Mehl, Backpulver und Salz und hebe es unter. (*Thermomix: 2 Minuten / Stufe 4*)
4. Zerbrösel eine Tüte getrocknete Erdbeeren. Rühre sie unter den Teig. (*Thermomix: 30 Sekunden / Stufe 4*)
5. Verteile den Erdbeermuffins Teig auf Muffinförmchen. Ich habe die Erdbeermuffins als Mini-Muffins gemacht, da sie für kleine Kinder genau die richtige Größe haben.
6. Backe die Erdbeermuffins bei 175°C Ober- und Unterhitze für 15-20 Minuten.
7. Nimm sie dann gleich aus der Form und lasse sie auf einem Kuchengitter auskühlen.

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

