

Rüebli-Zucchetti-Muffins

etwa 12 Stk.



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Muffinform:

Teig:

250 g Mehl
2 TL Dr. Oetker Backpulver
1 - 2 TL Salz
50 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten
2 Eier, verknüpft
200 g Joghurt, nature
75 g Rüebli, in Würfeli
75 g Zucchetti, in Würfeli

1 Vorbereiten:

Muffinsblech mit Butter grosszügig einfetten.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Teig:

Mehl, Backpulver, Salz und Butter in eine Schüssel geben und verreiben. Die Eier und das Joghurt zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Rüebli und Zucchetti dazugeben und mischen. Den Teig in die Vertiefungen des vorbereiteten Muffinsblech verteilen.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C
Rille: mittlere Rille
Backzeit: etwa 20 - 25 Minuten



Dr. Oetker AG/SA

Rezept N° 2089



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53