

# Rüebli-Zucchetti-Muffins

etwa 12 Stücke



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: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 20 - 25 Minuten**