Rezept

Cranberry-Muffins

Ein Rezept von Cranberry-Muffins, am 06.06.2025

Zutaten

- **100 g** Butter
- **2 TL** Backpulver
- **200 ml** Milch
- **1 EL** Kirschwasser (ersatzweise Apfelsaft)
- **12** Papierbackförmchen für die Mulden
- **250 g** Mehl
- **2** kleine Eier (Größe S)
- **125 g** Zucker
- **100 g** getrocknete Cranberries (Trockenobst-Regal)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Muffinsbleche à 6 Mulden: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Die Butter schmelzen und wieder abkühlen lassen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Die Eier in eine Schüssel aufschlagen, Milch, Zucker und Kirschwasser zugeben und alles kräftig mit dem Schneebesen schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Muffinsbleche mit Papierförmchen auslegen. Die Eiermilch zum Mehl geben und alles kurz, aber gründlich mischen. Zum Schluss die Cranberries locker unterheben. Den Teig so auf die Förmchen verteilen, dass sie nur zu zwei Dritteln gefüllt sind. Die Muffins im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in ca. 30 Min. goldbraun backen. Wenn Sie ein Holzstäbchen in einen Muffin stecken, darf kein Teig daran haften bleiben.

3. Die Muffinsbleche aus dem Ofen nehmen und die Küchlein aus den Mulden heben. Auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen. Fürs Picknick in flache Dosen verpacken.