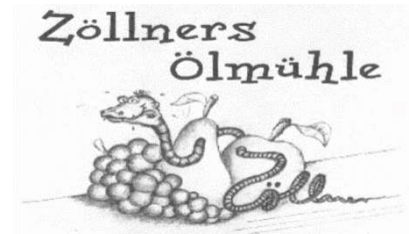


Zöllners beschwipste Traubenkernmuffins



🕒 40 Min. - leicht – ca. 12 Stück

Zutaten:



200 g	kleine Weintrauben (kernlos)
250 g	Mehl
2 ½ TL	Backpulver
½ TL	Natron
1	Ei
100 g	Zucker
80 ml	Zöllners Traubenkernöl
225 g	Naturjoghurt
30 ml	Grappa
1 Prise	Salz

1. Die Muffinform einfetten oder die Papierbackförmchen in die Backform einsetzen. Die Teigmenge ist für 12 runde Muffins oder 6 große Kastenformmuffins ausreichend.
2. Die Trauben abwaschen, von den Stielen entfernen und abtropfen lassen.
3. In einer mittelgroßen Schüssel den Joghurt, das Ei, den Zucker, den Grappa und das Traubenkernöl miteinander verrühren.
4. In einer weiteren Schüssel das Mehl, Backpulver und Natron mit einer Prise Salz vermischen.
5. Die abgetropften Trauben in die Mehlmischung geben und kurz unterheben
6. Zum Schluss die Mehl-Trauben-Mischung vorsichtig unter die nassen Zutaten mischen.
7. Die Muffinformen zu etwa

zwei Drittel mit Teig befüllen. Die Muffins werden bei 200°C (Umluft 170°C) ca. 20-25 goldbraun gebacken. Danach ca. 5 Minuten in der Backform ruhen und auskühlen lassen.

Die Muffins können gerne auch ohne Alkohol gebacken werden. Hierfür einfach etwas Milch in den Teig geben.

Guten Appetit!