

Trauben Muffin

20 min
Zubereitung

20 min
Backzeit

Zubereitung:

Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Zimt und halbierte Trauben mischen.

In einer weiteren Schüssel Eier, Zucker, Vanillezucker, Öl, Milch schaumig schlagen und das Mehlgemisch unterheben.

Teig in Förmchen füllen und ca. 20-25 Min. backen.

Muffins 5 Min. ruhen lassen, aus den Förmchen nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Nach belieben verzieren.

Zutaten für 12 Stück

160
g
Mehl Type 405

80
g
Zucker

150
g
Trauben - klein

2
Eier

1
Vanillinzucker

2
EL
Öl

2

TL
Backpulver

1
TL
Zimt

150
ml
Milch 1,5% Fett

214
kcal / 100g

123
kcal / Stück

58
g / Stück