



Liebe Pfadfinderin,

Hast du Lust auf was Süßes?
Ich verrate dir heute mein liebstes schnelles Muffin-Rezept.

Grundrezept Muffins (ca. 12 Stück)

1 Becher (100g)	Joghurt
2 Becher	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
3	Eier
3 Becher	Mehl
1 Päckchen	Backpulver
1 Becher	Öl
	Milch
	Schokostreusel

Zubereitung Muffin Teig:

- Joghurt, Zucker und Vanillezucker zu einer glatten Masse verrühren.
- Die Eier zugeben und verrühren.
- Mehl und Backpulver zufügen und verrühren.
- Zum Schluss das Öl unterrühren.
- Ist der Teig zu fest, mit etwas Milch verdünnen.
- Wer mag kann noch ein paar Schokostreusel oder Obst zufügen.
- Den Teig in Muffin Förmchen geben und bei 150 Grad ca. 20 Minuten backen.
- Die Muffins abkühlen lassen und schmecken lassen.

Gutes Gelingen beim Backen & Gut Pfad.
Deine Pfiffilotta

