

Cranberry-Mohn-Muffins

Zutaten für 12 Muffins

- 100g getrocknete Cranberries
- Saft einer Zitrone
- 220g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 120g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 100g Naturjoghurt
- 100g Saure Sahne
- 75g Butter, geschmolzen
- 3 EL Mohn

Zubereitung

Zitrone auspressen und die Cranberries ca. 1h im Saft ziehen lassen.

Den Ofen auf 180° vorheizen.

Trockene Zutaten vermischen. Feuchte Zutaten verrühren, zuletzt Mohn und Cranberries unterrühren. Dann kurz die Mehlmischung unter die Joghurtmischung rühren.

Den Teig in Muffinförmchen füllen und bei 180° für 20 Minuten backen.