

Marillen-Mohn-Muffins mit Vanilleeis

Zubereitung

Für die Marillen-Mohn-Muffins Eier mit Zucker und Butter schaumig schlagen. Mehl und Backpulver versieben und untermischen. Dann langsam das Öl einfließen lassen und zum Schluss die DOSPA Marillenkönfitüre sowie den Mohn untermischen. Ein Muffinblech mit Butter ausstreichen und leicht auszuckern. Den Teig in die Förmchen füllen und bei 160 °C Ober- und Unterhitze 20 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und ganz kurz abkühlen lassen. Danach aus dem Muffinblech nehmen, mit Staubzucker bestreuen und die Marillen-Mohn-Muffins mit einer Kugel Vanilleeis anrichten und sofort genießen.

Zutaten

12 Portionen:

- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 30 g Butter
- 125 g Mehl (glatt)
- 2 TL Backpulver
- 40 ml Sonnenblumenöl
- 125 g Joghurt
- 100 g DOSPA Marillenkönfitüre
- 5 EL Mohn
- 4 Stk. Vanilleeis

DOSPA's Genuss-Tipp:

Die Marillen-Mohn-Muffins können auch mit jeder anderen DOSPA Könfitüre zubereitet werden: Probieren Sie die Muffins z.B. mit DOSPA Erdbeer- oder DOSPA Himbeerkönfitüre.

