

Erdbeervanille Muffins



Zutaten

- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Mehl
- 0,5 TL Backpulver
- 150 g Sonnenblumenöl
- 150 g Buttermilch
- 2 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 400 g Erdbeeren
- 80 g Zucker
- 5 g Agar Agar
- 2 TL Zitronensaft

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190 °C vorheizen und ein Muffinblech mit Förmchen auslegen.
2. Zucker, Salz, Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermischen.
3. Öl, Buttermilch, Eier und Vanilleextrakt in einer zweiten Schüssel verrühren.
4. Trockene Zutaten zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
5. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20–25 Minuten backen.
6. Muffins aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.
7. Erdbeeren waschen, pürieren und mit Zucker, Agar Agar und Zitronensaft aufkochen.
8. Kurz köcheln lassen, dann abkühlen und auf die Muffins geben.



Zubereitungszeit
ca. 15 Minuten



Portionen
12 Stück



Backzeit
ca. 20 Minuten

Guten Appetit