

# Joghurt-Muffins

Saftige Muffins mit Joghurt, einem erfrischendem Topping und schönen Dekor-Schmetterlingen.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform, 12er:

etwa 12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

### All-in-Teig:

225 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
75 g weiche Butter oder Margarine  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Ei (Größe M)  
150 g Joghurt (3,5% Fett)  
50 ml Milch (4 EL)

### Topping:

100 g kalte Schlagsahne  
200 g Joghurt  
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
2 EL Zucker

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zauberhafte  
Schmetterlinge aus Esspapier

## Wie backe ich Joghurt-Muffins?:

### 1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform geben. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

### 2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen und übrige Zutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz verrühren, dann 2 Min. auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln auf die Förmchen verteilen. Muffinform auf den Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

Die Muffins aus der Muffinform nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



③ **Topping:**

Sahne steif schlagen. Joghurt mit Gelatine fix mit einem Mixer (Rührstäbe) 1 Min. verrühren. **Zum Schluss** den Zucker unterrühren. Dann die Schlagsahne unter den Joghurt rühren. Topping in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 10 mm) füllen und auf die Muffins spritzen. Die Joghurt-Muffins etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

④ **Verzieren:**

Vor dem Verzehr die Dekor-Schmetterlinge auf die Joghurt-Muffins legen.

