Erdbeer-Muffins

Zutaten:

100 g frische Erdbeeren
200 g Naturjoghurt oder Buttermilch
1 Ei
80 g geschmolzene, lauwarme Butter
100 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
220 g Weizenmehl Type 405
30 g Stärkemehl
1/2 TL Natron
1 1/2 TL Backpulver

Zubereitung:

Den "feuchten" Anteil ohne die Beeren mischen. Den "trockenen" Teil dazugeben; erst kurz bevor der Teig homogen vermischt ist, werden die empfindlichen Erbeerstückchen vorsichtig eingerührt. Ca. 25 Minuten bei 180° Celsius backen.

Tipp: Für den Guss 3 EL Erdbeermarmelade mit 1 EL warmen Wasser glattrühren und auf die abgekühlten Muffins streichen.