

Wie kann man gute Entscheidungen treffen? 3

Mit oder ohne Gott?

Einsteigen

Aktion // Feigen-Muffins backen // Rezept

Feigen – Muffins

Zutaten für 12 Portionen:

- > 2 EL Zucker
- > 1 Ei
- > 5 EL zerlassene Butter
- > 375 g Mehl
- > 1 Päckchen Vanillezucker
- > 2 EL Backpulver
- > 1 TL Salz
- > 300 ml Milch
- > 200 g getrocknete Feigen, klein gehackt

Aus dem Zucker, dem Ei und der Butter wird mit einem Handmixer eine schaumige Masse hergestellt.

Anschließend werden Mehl, Vanillezucker, Backpulver, Salz und Milch hinzugefügt und verrührt.

Nun werden die gehackten Feigen unter den Teig gehoben.

Der fertige Teig wird in Papier-Förmchen gefüllt, die dann in ein Muffin-Blech gesetzt werden.

Die Muffins werden bei 220 °C 15-20 Minuten gebacken.