Beerenmuffins

Kategorien:	Backen, Desserts, Fingerfood
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

120 g Joghuat
70 g Müli
80 g Zucka
80 g Öö
2 Klaane Gogal
200 g Möööh
1 Pck. Bockbuiva
1 Pck. Vanüllezucka
1 Schuß Rum
1 Prisn Soiz
100 g Woidbeean
oda 100 g nur Himbeean, oda egal...

Streisl:
4 EL Möööh
4 EL Zucka
¼ TL Zimt
60 g Zucka

Zubereitung

Vamisch es Joghuat, Müli, Zucka, Öö und de Gogaln.
Extrig vamisch es Möööh mim Bockbuiva und mim Soiz.
Hau ois zaum und riah wieda so laung, bis das ois guad gmischd is.
Rosinan und Beean untahe´m, Rum dazua und einefüün in de gfettntn Fuamen.
Fia de Streisl, olle Zudadn mid da Haund kuaz vaknetn und iba de Maffins bresln.
Daun eascht woahscheindlich aussabochn bei Haaßluft 175° oda bei Oba-, Untahitz: 200° C.