



## Erdbeer-Joghurt-Muffins

### Zubereitung

Erdbeeren waschen, putzen und in achteln. (Achtung: Erdbeeren nicht zu allzu kleinen Stücken verarbeiten) Die trockenen Zutaten (Mehl, Puddingpulver, Natron, Backpulver, Puddingpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz) gut in einer Schüssel vermischen. Schokolade in kleine Stücke verarbeiten und alles beiseite stellen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

In einer weiteren Schüssel Öl, Eigelb, Sauerrahm und Joghurt verrühren. Danach die Mehlmischung nach und nach unterheben. Nun vorsichtig den Eischnee unterheben, danach selbiges mit Schokoladestücken und Erdbeeren vornehmen. Masse in die Muffinförmchen füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C Umluft gut 20 Minn backen.

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Carina Diendorfer.**

### Zutaten

250 g Erdbeeren

250 g Mehl

1 Pckg Puddingpulver Vanille

1 Prise Salz

150g Schokolade

125g Zucker

1 TL Backpulver

1 TL Natron

3 Eier

100ml Bona Pflanzenöl

1 Pckg Vanillezucker

100 g Sauerrahm

150 g Naturjoghurt