

# Gefüllte Muffins

## Zutaten:

1 Rezept Marmelade

140g Mehl  
25g Zucker  
½ Pck. Vanillezucker  
½ EL Backpulver  
Etwas Salz  
30g Butter  
1 Ei  
100g Joghurt  
30ml Milch



## **Zubereitung:**

Backofen auf 175°C vorheizen.

Mehl in eine Schüssel geben und mit Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz vermengen.

Butter zerlassen und in eine große Schüssel geben und mit dem Ei verrühren. Joghurt und Milch dazu geben und gut vermengen.

Jetzt nach und nach die Mehlmischung dazu geben und unterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.

Vom Teig einen Esslöffel in eine Muffinform geben, dann einen Teelöffel Marmelade, dann wieder einen Esslöffel Teig.

Die Muffins ca 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Wer mag, kann die ausgekühlten Muffins noch mit Puderzucker bestäuben oder mit Kuchenglasur verzieren.