



Cranberry-Muffins mit Honig

 Leicht  10 Minuten + 25 Minuten Wartezeit

Seite 1

Zutaten

Für 8 bis 12 Stück

6 TL BIHOPHAR Waldhonig aus der Toskana

200 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

50 g weiche Butter (Zimmertemperatur)

2 Eier

50 ml Milch

180 g frische Cranberrys (alternativ Tiefkühlware
- dann die Früchte gut abtrocknen)

abgeriebene Schale einer Bio-Orange

Puderzucker

Salz



Cranberry-Muffins mit Honig

 Leicht  10 Minuten + 25 Minuten Wartezeit

Seite 2

Zubereitung

- 1** Mehl, Backpulver, Butter und Eier mit einem Handmixer mischen, die Milch leicht erwärmen und vorsichtig unter die Masse schlagen. Der Teig darf locker, jedoch nicht zu flüssig sein.
- 2** Mit einer Prise Salz und etwa der Hälfte des Honigs verfeinern.
- 3** Die Cranberrys mit der verbleibenden Menge Honig und dem Orangenabrieb mischen und vorsichtig unter den Teig heben, nicht mehr rühren.
- 4** Die Papierförmchen in die Muffin-Backform geben und diese zu zwei Dritteln mit dem Muffin-Teig befüllen.
- 5** Im vorgeheizten Backofen bei 180 °Grad Unter-/Oberhitze 20–25 Minuten backen.
- 6** Nach dem Backen die Muffins 5 Minuten ruhen lassen, erst dann aus den Papierförmchen lösen.
- 7** Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.