

Cranberry - Walnuss - Muffin

Zutaten für 12 Cranberry - Walnuss - Muffins

125 g getrocknete Cranberries (Seeberger),
80 g Walnuskerne grob gehackt,
280 g Mehl,
1 Päckchen Backpulver,
60 g Butter
120 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
3 Eier
150 g Joghurt
12 Muffinförmchen

Zubereitung der Muffins:

Backofen auf 180 °C vorheizen.
Butter, Zucker, Vanillinzucker, Salz und nach und nach Eier schaumig rühren. Mehl und Backpulver dazugeben und unterrühren.
Zuletzt Joghurt, Cranberries und gehackte Walnuskerne unterheben.

Jeweils 1 Muffinförmchen in eine Aussparung der Blechform legen.
Teigmasse in die Förmchen füllen so daß jede Form ca. zur Hälfte gefüllt ist
B bei Unter- Oberhitze mit 180 °C ca. 20 - 25 Minuten backen.

Interessantes über die Cranberry :

Für uns sieht die Cranberry der Preiselbeere ähnlich. Botanisch gesehen gehört die Cranberry oder großfruchtige Moosbeere (*Vaccinium macrocarpon*) zur Familie der Heidekrautgewächse und zur Gattung der Heidelbeere. Die große, dunkelrote Beere hat ein helles, knackig festes Fruchtfleisch und einen fruchtig-herben Geschmack.

Herkunft und Anbaugebiet der Cranberries sind großflächige Moorgebiete Kanadas und Nordamerikas. Hauptanbaugebiete der Cranberries sind neben den Neuenglandstaaten, Wisconsin, Oregon und Washington auch die kanadischen Provinzen Quebec und British Columbia.

Mehr über die Cranberry finden sie unter - <http://cranberries.de>

Tipp der Aalener Kochbären :

Sofort nach dem Backen das Papier (Muffinförmchen) etwas ablösen - später geht es nicht mehr so gut.