



Cranberry-Pistazien-Muffins

 ca. 15 Minuten | Backzeit: ca. 20-25 Minuten

 12 Stück



Zutaten

100 g weiche Butter	100 g Zucker
5 EL Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup	2 Eier
1 Prise Salz	250 g Mehl
2 TL Backpulver	150 ml Buttermilch
50 g getrocknete, gehackte Cranberrys	50 g gehackte Pistazien
ca. 3-4 EL Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup zum Beträufeln	

Zubereitung

Butter, Zucker und Grafschafter Goldsaft schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Salz, Mehl und Backpulver vermischen und zusammen mit der Buttermilch unterrühren. Cranberrys und Pistazien unterheben.

Teig in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform (12 Mulden) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 4, Umluft 180 °C) ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.

Muffins auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, mit leicht erwärmtem Grafschafter Goldsaft beträufeln, nach Wunsch mit gehackten Pistazien bestreuen und servieren.

kJ/kcal: 1026/245 EW: 4,6 g F: 10,4 g KH: 33 g BE: 3