

Feines zur Narrenzeit: Beschwipste Grünkernmuffins mit Beeren



Süßes ist Trumpf im Fasching...

Nochmal ein super Rezept zur Faschingszeit, dass uns der Kollege **Thomas Backenstos vom Bäckerinnungsverband Baden-Württemberg** in Berlin vorgestellt hat. Der Grünkernschrot gibt dem Ganzen einen nussigen Charakter und die getrockneten Beeren bleiben besonders saftig, wenn diese in Edeldestillat (z.B. Schwarzwälder Kirschwasser oder Himbeergeist g.g.A.) eingelegt werden. Dann samt Einlegeflüssigkeit in den Teig einarbeiten. Ich habe zusätzlich noch 50 ml Eierlikör und 25 g geraspelte weiße Schokolade in den Teig getan. Super saftig!

Hier unsere Rezeptempfehlung für "**Beschwipste Grünkernmuffins mit Beeren**":

Zutaten

(Rezept von Thomas Backenstos vom Bäckerinnungsverband)

- 100 g Vollei (ca. 2 Eier; Größe M)
- 100 g Zucker
- 100 g Sonnenblumenöl oder Rapsöl
- 50 g Mehl
- 50 g Weizenstärke
- 10 g Grünkernschrot (z.B. Fränkischer Grünkern g.U.)
- 40 g Cranberries oder getrocknete Kirschen (eingelegt in Edeldestillat: z.B. Schwarzwälder Himbeergeist oder Kirschwasser g.g.A.)
- 4 EL Apfelsaft oder Wasser
- 4 g Backpulver
- Extra: 200 g Schokolade oder Kuvertüre, Deko-Schokoblätter oder Krokantblätter

Tipp: 50 ml Eierlikör und 25 g weiße geraspelte Schokolade mit in den Teig geben.

Zubereitung

Den Zucker, das Mehl, die Weizenstärke, das Grünkernschrot, die Beeren und das Backpulver gut mischen.

Dann in einer Schüssel mit Öl, Eiern und Apfelsaft 10 min mit dem Mixer (mittlere Stufe) aufschlagen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 20 min. bei 170° C Umluft backen.

Abkühlen lassen. Danach mit der Spitze in erwärmte, flüssige Schokolade tauchen. Mit Dekoblättern belegen.

