

Ananas – Muffins

Zarter Rührteig mit aromatischen Ananas-Stückchen verfeinert.
Himmlisch saftig und lecker fruchtig!

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe
Tipp am Rezeptende



Für 12 Stück

120g Butter (ggf. laktosefrei)

120g Zucker ODER Rohrohrzucker

1 P. Vanillezucker

3 Eier

160g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 175g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis-/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

2 TL Backpulver

120g Ananas, frisch oder aus der Dose, fein gewürfelt

Zur Dekoration:

Weißer Kuvertüre (ggf. laktosefrei)

Ananas-Stücke

glutenfreie Schokokugeln oder andere Schokolade

1. Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker, Vanillezucker und Eier zufügen. Eine dick-cremige Masse herstellen.

2. Mehl und Backpulver unterrühren, dann die Ananasstücke untermengen. Ein Muffinblech mit Muffinförmchen auskleiden und den Teig in die Förmchen einfüllen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 20 Minuten backen.

4. Muffins aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Tipp: Ananas aus der Dose ist bereits gesüßt, somit darf etwas weniger Zucker verwendet werden.

Milchfrei – Tipp: Vegane Margarine anstatt Butter verwenden. Zur Dekoration vegane weiße Kuvertüre einsetzen. Milchfreie Schokodeko verwenden.

Maisfrei – Tipp: Eine Mehlmischung auf Reis-/Kartoffelbasis verwenden.



