

Ananas-Kondensmilch-Muffins mit Rosmarin



Zubereitungszeit

20 Minuten + 20 Minuten backen + abkühlen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 220 kcal

Eiweiss: 5 g

Fett: 7 g

Kohlenhydrate: 34 g

Zutaten

100 g	kandierte Ananasstäbchen
1 Zweig	Rosmarin
200 g	gezuckerte Kondensmilch
2	Eier
300 g	saurer Halbrahm
250 g	Mehl
1 Beutel	Backpulver
1 Prise	Salz

Garnitur

4	kandierte Ananasstäbchen
3 EL	gezuckerte Kondensmilch

Zubereitung

1. Kondensmilch, Eier und Sauerrahm glatt rühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen. Zur Milch-Eier-Mischung geben, alles zu einem glatten Teig verrühren. Ananas und Rosmarin dazugeben. Teig in die Muffinförmchen verteilen. Muffins in der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen. Zum Garnieren Ananasstäbchen klein schneiden. Muffins mit Kondensmilch bestreichen. Mit Ananasstückchen garnieren.
2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Muffinblech mit Papiermanschetten auslegen. Die Ananasstäbchen klein schneiden. Rosmarinnadeln sehr fein hacken.