Ananas-Vollkorn-Muffins

Zutaten für ca. 12 Stück:



Teig:
80 g Butter
200 g Ananas aus der Dose
120 g Weizenvollkornmehl
120 g Mehl
1 Esslöffel Backpulver
1 Messerspitze Salz
50 g brauner Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Ei
125 ml Ananassaft

Außerdem:
Butter für die Form oder Papierförmchen

Zubereitung:
Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Muffinsformen fetten oder Papierförmchen hineinsetzen.
Die Butter zerlassen und abkühlen lassen. Die Ananas in sehr kleine Stückchen schneiden.
Beide Mehlsorten, Backpulver, Salz, Zucker und Vanillinzucker in einer Schüssel mischen.
In einer anderen Schüssel das Ei, den Ananassaft und die abgekühlte zerlassene Butter mit dem
Schneebesen verquirlen. Diese Mischung nach und nach am besten

mit einem Kochlöffel unter die trockenen Zutaten rühren. Nun die Ananasstückchen darunter ziehen.
Die Muffinsformen zu etwa 2/3 mit Masse füllen. Die Muffins im Backofen bei 180°C etwa 20
Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann herauslösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.