



Fill, eat, repeat

Beschreibung :

Die Punkte stehen auch auf dem Rezeptblatt

1. Befüllen Sie das Glas nacheinander mit den Zutaten, und giessen den Inhalt erst dann in eine Schüssel.
2. Dann fügen Sie die anderen Zutaten direkt in die Schüssel dazu.
3. Danach befüllen Sie das Glas mit den Flüssigzutaten und geben auch diese in die Schüssel.
Empfehlung: es wird davon abgeraten Olivenöl zu benutzen, ein anderes Pflanzenöl ist besser geeignet.

Alles in der Schüssel miteinander vermischen und in die Muffinformen füllen.

Den Ofen auf die vorgegebene Temperatur vorheizen und für die vorgegebene Zeit backen (s. Rezeptblatt).

Guten Appetit !

- Empfehlungen :
- Benutzen Sie getrocknete und gezuckerte Cranberries oder frische Heidelbeere um dieses Rezept zu machen.
 - Es ist möglich einen Kuchen zu machen. Verwenden Sie eine 28cm-Cakeform und kochen Sie alles bei 40min während 200 Grad.