

Kunst & Käferbohne



Bohffins

- 80 g Butter
- 3 Eier
- 100 ml Milch
- 130 g Steirische Käferbohnen g.U., gekocht und püriert
- 70 g Mehl (halb Vollkornmehl)
- 140 g Staubzucker
- ½ P. Backpulver
- Vanillezucker, Salz

Butter schmelzen, Eier und Milch unterrühren, Bohnenpüree einrühren, danach alle weiteren Zutaten. Muffinsblech mit Papierförmchen auslegen und zu $\frac{3}{4}$ mit Teig füllen. Backen bei 180° C Heißluft zirka 20 min. Beliebig verzieren.