

# MATCHA MUFFINS

---

## Zutaten

- 16 EL ungesalzene weiche Butter
- 2 Tassen Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt oder das Mark einer halben Schote
- 4 Eier, Raumtemperatur
- 2-3 Tassen Mehl
- Prise Salz
- ½ TL Backpulver
- ¼ Tasse Kochmatcha
- 1 Tasse griechischer Joghurt
- ¼ Tasse Milch

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Mit dem Paddelaufsatz 5 Minuten lang Butter und Zucker rühren, bis sie hell und luftig sind. (Dies ist ein wichtiger Schritt!). Fügen Sie Vanille hinzu und geben Sie dann nacheinander die Eier zur Masse. In einer separaten Schüssel trockene Zutaten mischen: Mehl, Salz, Backpulver. Das Matcha-Pulver sieben und die trockenen Zutaten mit einem Schneebesen verquirlen, um sie gleichmäßig zu verteilen. Joghurt und Milch in einem anderen Behälter mischen. Während der Mixer auf niedriger Geschwindigkeit steht, abwechselnd Mehlmischung und Joghurtmischung in den Teig geben. Dies sollte in kurzen Abständen erfolgen, damit Sie Ihren Teig nicht übermischen. Löffeln Sie den Teig in Muffin-Papierförmchen oder in ein Muffinblech und backen Sie ihn bei 180 °C für 22-25 Minuten (oder bis ein Zahnstocher sauber herauskommt).

