

Muffin Grundrezept

Zutaten für 9 Portionen

80	g	<u>Butter</u>
200	g	<u>Mehl</u>
1	Pk	<u>Vanillezucker</u>
1/2	Pk	<u>Backpulver</u>
3	Stk	<u>Eier</u>
140	g	<u>Staubzucker</u>
140	ml	<u>Milch</u>

Zubereitung

1. Für diese flaumigen **Muffins** zuerst in einer Schüssel die Eier schaumig schlagen. Den Staubzucker mit dem Vanillezucker einrieseln lassen. Die in Flocken geschnittene Butter hinzufügen. Schön schaumig schlagen, bis keine Butterflöckchen mehr zu sehen sind.
2. Danach die Milch mit dem Mehl und dem Backpulver, abwechselnd einrühren.
3. Ein Muffinblech mit Papiermuffinförmchen ausfüllen und die Masse in die Förmchen füllen. Die Förmchen dürfen nur bis zur Hälfte oder etwas darüber mit der Masse gefüllt werden. Wenn man keine Papierförmchen hat kann man diese auch weglassen und das Muffinblech etwas mit Butter einfetten.
4. Die Muffins bei ca. 180 Grad im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze ca. 30-40 Min. (mittlere Schiene) backen. Danach die Muffins aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

Tipps zum Rezept

Bei diesem Muffin Rezept kann auch klein geschnittenes Obst oder Schokoflocken zur Teigmasse hinzugegeben werden.

Muffins sind kleine Kuchen aus Rührteig und stammen ursprünglich aus den USA. Diese kleinen Kuchen gibt es bei uns in den verschiedensten Variationen - nur eines sollte jedes **Muffin Rezept** sein - locker, leicht und fluffig.