

Muffin Grundrezept

Zutaten:

80 g Butter, 200 g Mehl, 1 Pk Vanillezucker, 0.5 Pk Backpulver, 3 Stk. Eier, 140 g Zucker, 140 ml Milch

Zubereitung:

1. Für diese flaumigen Muffins zuerst in einer Schüssel die Eier schaumig schlagen. Den Zucker 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.