



# Einfache Muffins

Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
5min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 12 Portionen

Butter	150 g
Zucker	150 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	2 TL
Salz	

## Zubereitung



Küchenutensilien

Monsieur Cuisine, Muffinform

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In den Mixbehälter weiche Butter in Stücken, Zucker, Vanillinzucker und Eier geben und mit eingesetztem Messbecher 2 Min./Stufe 4 verrühren. Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz zugeben und mit eingesetztem Messbecher 1 Min./Stufe 3 zu einem glatten Teig verrühren. Masse mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sek./Stufe 4 erneut verrühren.

2. Mulden eines Muffinblechs fetten oder mit Backförmchen auslegen. Teig gleichmäßig darin verteilen. Im Backofen ca. 20–25 Min. goldbraun backen. Muffins herausnehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Das Grundrezept kannst du nach Belieben erweitern. Wie wäre es mit Himbeeren und einer weißer Schokoladenglasur? Oder Nüssen und Schokostückchen im Teig. Deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	218 kcal
Kohlenhydrate	26 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	11 g