



Muffins Grundrezept

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

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

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Muffinform

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel weiche Butter mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen schaumig schlagen. Abwechselnd Zucker, Vanillinzucker, 1 Prise Salz und Eier einrühren. Mehl und Backpulver in die Schüssel sieben, zügig unterrühren und zu einem glatten Teig verrühren. Ggf. etwas Milch zugeben.

2. Die Mulden eines Muffinblechs fetten oder mit Backförmchen auslegen. Den 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