Rezept

Ganz basic: Rührteig für Muffins

Ein Rezept von Ganz basic: Rührteig für Muffins, am 27.04.2024

Zutaten

150 g	Butter
2	geh. TL Backpulver
200 g	Crème fraîche, Schmant oder saure Sahne
	12er-Muffinblech
250 g	Mehl
2	Eier (Größe M)
150 g	Zucker oder 1 TL Salz
12	Papierförmchen oder Fett fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten. Die Butter in Stücke schneiden und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen.

2. Die Eier mit Crème fraîche, Schmant oder saurer Sahne, Zucker oder Salz verrühren. Die geschmolzene Butter dazufließen lassen.

3. Zum Schluss die Mehlmischung zügig unterrühren. Den Teig in die Blechvertiefungen füllen. Die Muffins im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Dann herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aus der Form lösen.