Rezept

Saure-Sahne-Muffins

Ein Rezept von Saure-Sahne-Muffins, am 28.04.2024

Zutaten

3	Eier (L)
150 g	Zucker
200 g	saure Sahne
	½ Pck. Backpulver
	Fett für die Form
100 g	weiche Butter
1 Pck.	Vanillezucker
200 g	Mehl
	12er-Muffinblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Mulden der Form einfetten. Eier, Butter, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät dick-schaumig rühren. Die saure Sahne unterrühren. Das Mehl und Backpulver mischen und nur kurz unterrühren.

2. Den Teig in die Mulden der Form füllen und im Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Die Muffins nach Belieben verzieren.