

## Rezept

# Ganz basic: Rührteig für Muffins

Ein Rezept von Ganz basic: Rührteig für Muffins, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>150 g</b> Butter	<b>250 g</b> Mehl
<b>2</b> geh. TL Backpulver	<b>2</b> Eier (Größe M)
<b>200 g</b> Crème fraîche, Schmant oder saure Sahne	<b>150 g</b> Zucker oder 1 TL Salz
12er-Muffinblech	<b>12</b> 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.