

Rezept

Grundrezept für saftige Muffins

Ein Rezept von Grundrezept für saftige Muffins, am 29.04.2024



Zutaten

250 g Mehl

100 g weiche Butter (oder 80 g neutrales Öl)

2 Eier

12 Papierförmchen oder Butter fürs Blech

2 TL Backpulver

125 g Zucker

250 g Buttermilch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Jeweils ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden mit Butter fetten.

2. Mehl und Backpulver mischen. Die weiche Butter in Stücken mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren, dabei den Zucker einrieseln lassen.

3. Dann nacheinander die Eier jeweils gründlich unter die Butter-Zucker-Creme rühren. Zuletzt die Buttermilch dazugeben und gut unterrühren.

4. Die Mehlmischung dazugeben und zügig mit einem Löffel unterrühren. Den Teig in die Förmchen verteilen und die Muffins im Ofen (Mitte) 20 - 25 Min. backen.

5. Die Muffins herausnehmen und ca. 5 Min. abkühlen lassen. Dann aus den Mulden lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.