

Rezept

Grundrezept für Vanille-Muffins

Ein Rezept von Grundrezept für Vanille-Muffins, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|--|--|
| 200 g Zucker | 100 g Sahne |
| 20 g Butter | 1 gestrichener TL Bourbon-Vanillepulver (ersatzweise Mark von 1 Vanilleschote) |
| 200 g Mehl | 2 TL Backpulver |
| 2 EL Speisestärke (etwa 30 g) | 80 g Banane (ersatzweise Zucchini) |
| 1 Päckchen Vanillezucker | 1 Prise Salz |
| 3 Eier | Fett für die Form |
| 100 g weiße Kuvertüre (ersatzweise weiße Schokolade) | 1 EL Kondensmilch (ersatzweise Sahne) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 12 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Die Vertiefungen der Muffinform einfetten und die Form kalt stellen. 120 g Zucker, Sahne und Butter aufkochen lassen. Vanille hinzufügen und bei schwacher Hitze 5 Min. köcheln lassen. In eine Schüssel umfüllen, 10-15 Min. abkühlen lassen.
2. Die Vanillesahne mit dem Handrührgerät etwa 3 Min. rühren – jetzt sollte sie nur noch lauwarm sein. Den Backofen auf 190° (Umluft 170°) vorheizen. Mehl, Backpulver und Stärke gut mischen.
3. Die Banane schälen, pürieren. Mit der Vanillesahne, restlichem Zucker, Vanillezucker und Salz verquirlen. Eier einrühren.
4. Die Mehlmischung zügig unterrühren. Den Teig in die Vertiefungen füllen. Im Backofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Herausnehmen und 5 Min. in der Form abkühlen lassen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Die weiße Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Mit der Kondensmilch glatt rühren und die Muffins damit bestreichen.