

Rezept

Saure-Sahne-Muffins

Ein Rezept von Saure-Sahne-Muffins, am 12.09.2024

Zutaten

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

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.