

## Rezept

# Saure-Sahne-Muffins

Ein Rezept von Saure-Sahne-Muffins, am 25.03.2023

## Zutaten

<b>3</b> Eier (L)	<b>100 g</b> weiche Butter
<b>150 g</b> Zucker	<b>1 Pck.</b> Vanillezucker
<b>200 g</b> saure Sahne	<b>200 g</b> 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.