

Rezept

## Vanille-Muffins

Ein Rezept von Vanille-Muffins, am 20.03.2023

### Zutaten

<b>150 g</b> Butter	<b>250 g</b> Mehl
<b>2 geh. TL</b> Backpulver	<b>2</b> Eier
<b>200 g</b> Crème fraîche, Schmant oder saure Sahne	<b>100 g</b> Zucker
<b>3 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>1/2 TL</b> gemahlene Bourbon Vanille (Bio-Laden)
Puderzucker zum Bestäuben	12er-Muffinblech
Fett fürs Blech	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, Blechmulden fetten. Die Butter schmelzen, Mehl und Backpulver vermischen.

---

2. Die Eier mit Crème fraîche, Schmant oder saurer Sahne, Zucker, Vanillezucker, Bourbon Vanille und Butter verrühren. 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. Mit Puderzucker bestäuben.