

Einfache Muffins



Zutaten:

- ✓ 250 g Mehl
- ✓ 250 g Butter
- ✓ 150 g Zucker
- ✓ 4 mittelgroße Eier
- ✓ ½ Teelöffel Zimt
- ✓ 1 Teelöffel Backpulver
- ✓ 4 Esslöffel Milch
- ✓ ½ Teelöffel Zucker

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel sieben, den Rest der Zutaten dazugeben und zu einem glatten Teig vermengen.
2. Mindestens 2 Minuten auf hoher Stufe des Rührgerätes mischen.
3. Teig in eine vorbereitete Muffinform geben, welche entweder eingefettet ist oder mit Papierförmchen ausgelegt worden ist.
4. 2 Esslöffel vom Teig einzeln in jedes Muffinform geben.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C auf mittlerer Schiene zwischen 15 bis ca. 30 Min. backen (bis sie schön goldbraun sind).
6. Danach aus dem Ofen holen und abkühlen lassen.

Variationen: Geputzte Heidelbeeren in die Mitte des Teiges vor dem Backen geben oder 1/4 des Teiges trennen und diesen mit Kakaopulver verrühren (als Marmorküchlein backen) oder nach Ende der Backzeit - wenn Muffins abgekühlt sind - diese mit Schokoladenglasur überziehen.