

Einfaches Muffin Grundrezept

Zubereitung: 15 Min Backzeit: 15 - 30 Min Gesamt: 30 - 45 Min
Portionen: 12

Zutaten

- 250 Gramm Mehl
- 250 Gramm Butter
- 150 Gramm Zucker
- 4 Eier
- 1/2 Teelöffel Zimt
- 1 Teelöffel Backpulver
- 4 Esslöffel Milch
- 1/2 Teelöffel Vanillezucker

Zubereitung

1. Als erstes das Mehl in eine Schüssel sieben und dann den Rest der Zutaten nach und nach dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
2. Den Teig für mindestens 3 Minuten auf höchster Stufe des Rührgerätes vermengen.
3. Eine Muffinform mit etwas Butter einfetten und leicht mit Mehl bestreuen. Alternativ mit Papierförmchen auskleiden.
4. Esslöffel vom Teig in jedes Muffinförmchen geben.
5. Die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf mittlerer Schiene zwischen 15 und 30 Minuten backen (abhängig von Größe der Muffins und Art der zusätzlichen Zutaten). Die Muffins sind fertig, wenn sie goldbraun gebacken sind.
6. Danach aus dem Ofen holen und in Ruhe abkühlen lassen.
7. Mit etwas Sahne und Puderzucker bestäubt servieren.
8. Ergänzungsvorschläge: Schokoraspel, Heidelbeeren, Kakaopulver, Nüsse usw...