

Muffin - Grundrezept

ZUTATEN für 12 Muffins

180 g weiche Butter, 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker,
1 Prise Salz, 3 Eier (Gr. M), 200 g Mehl (Type 405),
2 TL Backpulver, 50 g Puderzucker.

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen.
Weiche Butter mit Zucker, dem Vanillezucker und Salz ca. zwei Minuten
mit den Rührbesen des Handrührgerätes auf höchster Stufe
hell-schaumig schlagen. Eier nach und nach zugeben.
Zuletzt Mehl mit Backpulver mischen und unter den Teig rühren.
Teig esslöffelweise in die 12 Papierförmchen verteilen.
Im Backofen ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
Den Puderzucker mit 1 EL Wasser mischen, über die Muffins geben
und mit den bunten Zuckerstreuseln verzieren.

Zuckerstreusel bunt 8 g e

Zutaten: Zucker, pflanzliches Fett (ungehärtet),
WEIZENSTÄRKE, Glukosesirup, E100, E120, E131, E160a,
Pflanzenextrakte: Rote Beete Saftkonzentrat.

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g:
Energiewert 1.779 kJ / 425 kcal, Fett 5,5 g, davon gesättigt 3,2 g,
Kohlenhydrate 92,7 g, davon Zucker 85,4 g, Eiweiß 1,9 g, Salz 0,02 g

Mindestens haltbar bis

