



Muffin-Grundteig Variante 3

Autor des Rezepts: Ann-Cathrin



(mit vielem abwandelbar)

Rezept Zutatenliste

-

300 g Mehl

-

80 g Zucker

-

170 g Butter

-

4 Eier

-

1 Backpulver

-

1 Vanillezucker

-

3 grosse Schüsse Milch

-

1 Prise Salz



Muffin-Grundteig Variante 3

<http://www.muffin-welt.com>

Zubereitungsanweisung

1.

Backofen auf 180 °C vorheizen, Papierförmchen in Muffinform legen

2.

Alle Zutaten abwiegen und in eine grosse Schüssel geben. Mit Schneebesen vermischen.

3.

Teig in Muffinform geben

4.

Muffins ca. 20 - 25 Min backen, bis sie goldbraun sind. (Hier eignet sich der Holzstäbchentest, um sicherzugehen, dass sie auch innen durch sind)

Anmerkungen

Tipp:

Je nach Wunsch Teig in kleine Schüsseln geben und mit Zutaten der Wunsch mixen. Empfohlen sind Preiselbeeren, Cacao und weisse Schokolade von Rittersport.

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	