



## Müllermilch-Muffins

Autor des Rezepts: Tiemo



Keine Beschreibung vorhanden

---

### Rezept Zutatenliste

-

250g Mehl

-

2 ½ TL Backpulver

-

½ TL Natron

-

1 Ei

-

125g Zucker

-

1 Päckchen Vanillezucker

-

80 ml Pflanzenöl

-

250g Müllermilch (z.B. Erdbeer, Schoko)

-



(evtl. Erdbeer- oder Schokopulver)

---

## Zubereitungsanweisung

1.

Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Papier-Backförmchen ins Muffinblech setzen.

2.

Das Mehl mit Backpulver, (evtl. Erdbeer- oder Schokopulver) und Natron in einer Schüssel vermischen.

3.

Das Ei verquirlen, Zucker, Vanillezucker, Öl, Erdnussbutter und Müllermilch unterrühren. Die Mehlmischung zur Eimasse geben.

4.

Muffinteig in die Papierförmchen im Backblech geben

5.

Im Backofen 20-25 Min. goldbraun backen.

6.

Die Muffins noch mindestens 5 Min. im Blech lassen.

---

## Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

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