

Muffins

 18 Stück 45 min 20 min · 180 °C

Zubereitung

- 1 Butter und Zucker (ggf. mit Vanille) mit dem Handrührgerät in 5 Minuten cremig rühren.
- 2 Nach und nach die Eier dazugeben und jeweils eine Minute unterschlagen.
- 3 Das Mehl in einer separaten Schüssel mit Backpulver vermischen und über die Eier-Butter-Masse sieben.
- 4 Vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben, anschließend die Milch dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
- 5 Den Teig in die Förmchen füllen und bei 180°C 20-25 min auf der unteren Schiene backen.

Zutaten

250 g Butter (weich)
120 g Zucker
4 Eier
400 g Mehl
3 TL Backpulver
300 ml Milch
ggf. Vanille

Gewürzmuffins

Zu Beginn 100 g Zartbitterkuvertüre hacken, und in Schritt 3 mit dem Mehl vermischen.

Darüberhinaus, drei TL Spekulatiusgewürz in Schritt 3 unter Mehl heben. Alternativ kann auch ein TL Zimt und jeweils ein halber TL Nelken, Piment, Muskatnuss und Kardamom verwendet werden.

Die Milch für Schritt 4 durch 200 ml Milch und 100 ml Rotwein ersetzen. Dann wie beschrieben fortfahren.