

# Muffins (12 Stück)

Mit diesem Grundrezept lassen sich alle erdenklichen Muffin-Variationen realisieren.

## Zutaten (für 12 Muffins)

140 g sehr weiche Butter

80 g braunen Zucker

1 Prise Salz

1 Teelöffel Vanillearoma (vanilla flavor) bzw. 1 Päckchen Vanillezucker

2 Eier

150 ml Milch

220 g Mehl (cake flour) Type 405

8 g Backpulver

220 g Tiefkühl-Blaubeeren, Kirschen aus Konserve oder ...

## Zubereitung

1. Backofen auf 190°C Umluft vorheizen
2. Obst vorbereiten, wie z. B. auftauen, abtropfen lassen usw.
3. Muffinform einfetten
4. Sehr weiche Butter, Zucker, Salz und Vanillearoma verrühren
5. Eier, nach und nach unterrühren
6. Milch zugeben und unterrühren
7. Mehl mit Backpulver vermischen und unterrühren
8. Obst bzw. Schokotropfen von Hand unterheben
9. Teig mit Löffel in Muffinform verteilen
10. ca. 23 Minuten bei 190°C Umluft backen
12. etwas abkühlen lassen
13. Muffins aus Form nehmen und auf Gitter komplett abkühlen lassen