

Muffins Rezepte

Grundteig Für Pikante Muffins

Anzahl: 12 Stück

Gattung: Backen, Muffins, Teig

1	Muffin-Blech mit 12 Mulden	2	Teel.	Backpulver
	- und/oder	1	Teel.	Salz
	- Papierförmchen	2	Prisen	Zucker
	Fett für das Blech	2		Eier (Größe M)
75 g	Butter	250 ml		Buttermilch
220 g	Mehl			

Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Muffin-Blech vorbereiten oder jeweils zwei Papierförmchen ineinander stellen. Butter zerlassen und abkühlen lassen.

Mehl, Backpulver, Salz und Zucker mischen. Flüssige Butter mit Eiern und Buttermilch verschlagen. Mehlmischung unter die Buttermilchmasse rühren, bis alles gut vermengt ist.

Teig in die Mulden des Muffin-Blechs bzw. die Förmchen einfüllen und im Ofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 20 Minuten backen. Die Muffins etwas auskühlen und herausnehmen.

Pro Stück: 130 kcal/550 kJ 14 g Kohlenhydrate, 4 g Eiweiß, 7 g Fett