

Muffins - Basisrezept

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 15 Min.



Zutaten:

All-in-Teig:

200 g Mehl
2 TL Dr. Oetker Backpulver ,
gestrichen
100 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon
Vanille Zucker
125 g Butter, weich
3 EL Milch
3 Eier

1 Vorbereiten:

Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 All-in-Teig:

Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Die Masse in die Muffinförmchen füllen und backen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Rille: mittlere Rille
Backzeit: etwa 15 Minuten

Die Muffins auskühlen lassen.



Dr. Oetker AG/SA

Tipp:

Diese schnellen Muffins sind besonders für die weitere Dekoration geeignet. Sie können mit unserem Dr. Oetker Fondant, den Dr. Oetker Streudekoren, verschiedenen Toppings und Frostings oder ganz klassisch mit Puderzucker verziert werden.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53