

# Süße Muffins - Grundrezept

Rezept für 12 Stück

## Zutaten

*250 g Mehl*

*1 Pck Backpulver*

*130 g Zucker*

*2 frische Eier*

*1 Prise Salz*

*80 ml neutrales Öl*

*250 ml Buttermilch*

*1 Pck Vanillezucker*

## Zubereitung

Den Backofen auf 175°C vorheizen.

In einer großen Schüssel die Eier wie für Rührei verquirlen. Die Eier mit Zucker, Vanillezucker, Salz, Buttermilch und Öl mit einer Gabel oder einem Schneebesen gut verrühren.

In einer anderen Schüssel Mehl und Backpulver miteinander vermengen und alles zu den flüssigen Zutaten dazugeben. Nur solange verrühren bis der Teig einigermaßen klumpenfrei ist.

Zum Backen eine Muffinform verwenden und in jede Mulde ein Papierförmchen legen. Die Mulden jeweils zu 2/3 mit Teig füllen und zum Schluss etwas Obst oben drauf geben.

Die Muffins bei 175°C auf mittlerer Schiene 20 bis 25 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Diese Muffins lassen sich gut mit Schokolade, Kakao, Nüssen, Obst oder anderen leckeren Zutaten verfeinern. Achtung, das ergibt dann evtl. mehr als 12 Muffins.

Auch beim Dekorieren kann man seiner Phantasie freien Lauf lassen: Glasur, Puderzucker, Streudekor oder eine leckere Creme oben drauf als Topping.

Guten Appetit!

[www.die-muffins.de](http://www.die-muffins.de)