

Erdbeermuffins

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 18 Muffins

Für die Muffins

300 g Mehl
1 Esslöffel Backpulver
1 Teelöffel Natron
1 Prise(n) Salz
120 g Butter
180 g Zucker
2 Eier
200 ml Milch
250 g Erdbeeren

Besonderes Zubehör

Muffinblech
optional: Papierförmchen

vergriffen sind.

- 1 -

Alle Zutaten ca. 1 Stunde vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur haben. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Muffinblech einfetten oder mit Papierförmchen auslegen.

- 2 -

Erdbeeren waschen, in kleine Stücke schneiden und beiseitestellen.

- 3 -

Butter schmelzen und abkühlen lassen. Zucker mit Eiern schaumig schlagen, dabei Butter nach und nach unterrühren. Milch zugeben und ebenfalls unterrühren.

- 4 -

Mehl mit Backpulver, Natron und Salz vermengen und mit einem Holzlöffel solange unter die Buttermasse heben, bis gerade so ein Teig entsteht. Erdbeeren unterheben.

- 5 -

Teig gleichmäßig in die Mulden der Muffinform füllen und im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.

Ist schon wieder **Erdbeerzeit**? Dann heißt es jetzt: Ab in die Backstube! Ab **Ende April** zauberst du im Handumdrehen die fluffigsten **Erdbeermuffins**, die deine Muffinform je gesehen hat. Ein **einfacher Rührteig**, der sich um die frischen roten Früchtchen schmiegt ist schnell gemacht und abgefüllt. Dann noch eine schnelle Runde im heißen Ofen und du bist nur noch einen Happs vom fluffigen **Muffinglück** entfernt. Dann heißt es aber schnell zuschnappen, bevor alle kleinen Küchlein