

Vanille-Muffins mit Himbeermarmelade

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Geschwindigkeit mit einem Handmixer verrühren. Eier eines nach dem anderen hinzugeben.

- 3 -

Vanille, Mehl, Backpulver und Milch dazugeben und alles gut verrühren, bis ein cremiger Teig entsteht.

- 4 -

Die Mulden des Muffinblechs bis zu 2/3 mit dem Teig füllen. Im Ofen ca. 10-15 Minuten backen, bis die Muffins goldbraun sind.

- 5 -

Die Muffins abkühlen lassen. Anschließend mit einem Messer halbieren. Die untere Hälfte mit Himbeermarmelade und Crème fraîche bestreichen und mit der oberen Muffinhälfte abdecken.

Zutaten für 12 Muffins

225 g Zucker
150 g geschmolzene Butter
2 Eier, Größe M
1 Teelöffel Vanille-Extrakt oder Bourbon-Vanillezucker
180 g Mehl
3/4 Teelöffel Backpulver
120 ml Milch

Für die Füllung

Himbeermarmelade
1 Becher Crème fraîche

Schnell, einfach und lecker – so macht Backen Spaß. Die Vanille-Muffins mit cremig-fruchtiger Füllung sind ruckzuck zubereitet und genauso schnell verputzt.

- 1 -

Den Backofen bei Ober-/Unterhitze auf 175 °C vorheizen. Ein 12er-Muffinblech mit Butter bestreichen.

- 2 -

Butter und Zucker in einer Schüssel bei mittlerer