

Erdbeer-Muffins

Gebäck » Brioches&Muffins

Zutaten (12 Stück)

- » 12 Erdbeeren
- » 150g Butter/Margarine
- » 100g Zucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 1 Orange(n)
- » 1 Prise Salz
- » 3 Ei(er)
- » 200g Mehl
- » 50g Stärke
- » 1/2 Pk. Backpulver
- » 6 EL Milch
- » Puderzucker

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, putzen und auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Fett mit Zucker, Vanillinzucker, Orangenschale und Salz ca. 5min cremig verrühren. Eier nacheinander zugeben und einrühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiermasse sieben und kurz unterrühren. Milch zugießen und ebenfalls unterrühren.

2. Eine Muffinform mit Papierförmchen auslegen. Den Teig gleichmäßig in die Förmchen verteilen. Jeweils eine Erdbeere in die Mitte des Teiges drücken.

3. Muffins im vorgeheizten Ofen bei 175°C 25-30min backen. Die Muffins herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Dazu schmeckt Vanillesoße.

Tipp: Statt Speisestärke kann man auch die gleiche Menge angeröstete Kokosraspel verwenden.

Nährwerte: 220kcal/E5g/F9g/KH29g pro Stück

angelegt am: 02.09.2004

Rezept-Nr: 1277

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke