Vanille Muffins

Bei „sweet trolley“ fand ich das Rezept für diese wunderbar leichten und duftigen Muffins.



Für 12 Stück :

2 Eier

150 gr Zucker

120 gr weiche Butter

1,5 TL Backpulver

2 Vanilleschoten (oder 1 EL Vanillepaste)

170 gr Mehl

100 ml Milch

Den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Eine 12-er Muffinbackform mit Papierförmchen auskleiden.

Vanilleschoten halbieren und das Mark herauskratzen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen.

Zucker und Butter sehr schaumig schlagen. Die Eier einzeln sehr lange unterrühren. Das Vanillemark einrühren. Mehlmischung abwechselnd mit einem Schuß Milch dazugeben und alles zu einem fluffigen Teig verquirlen lassen.

Den Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 – 25 Minuten goldbraun backen lassen.



Di
ese kleinen Kuchen sind ganz zart und leicht. Die extra Portion Vanille sorgt für einen unglaublichen Duft und tollen Geschmack.

Da ich kein Fan von Cremes bin und am Liebsten saftige Rührkuchen mag, wurden aus unseren Muffins keine Cupcakes wie im ursprünglichen Rezept.

Luftdicht in einer Blechdose verpackt blieben sie sogar ein paar Tage frisch und saftig.

Rezept drucken : Vanille Muffins