

Buttermilch Muffins



Zutaten für 12 Stück:

12 Papierformen, 1 Muffinblech für 12 Stück

300 g	Mehl
2 TL	Backpulver
½ TL	Natron
½ TL	Salz
2	Eier
150 g	Zucker
1 Msp	gemahlene Vanille
75 ml	Sonnenblumenöl
250 ml	Buttermilch

Zubereitung

Den Backofen auf 160°C vorheizen. Mehl, Backpulver, Natron und Salz in einer Schüssel mischen.

Eier, Zucker und Vanille verrühren. Öl und Buttermilch untermischen und anschließend mit der Mehlmischung zu einem homogenen Teig vermengen.

Das Muffinblech mit den Papierförmchen auslegen und den Teig hinein füllen. Die Formen sollten bis ca ¾ gefüllt sein.

Die Muffins in den Ofen schieben und 25 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Das ist nur das Grundrezept. Man kann vor dem Backen noch alle möglichen Zutaten unter den Teig heben: Schokostückchen, gehackte Mandeln oder Nüsse, getrocknete oder frische Früchte, usw. Bei der Dekoration sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt.

Guten Appetit