Original amerikanische Muffins

Zutaten (für ca. 25-30 Stück)

- 4 Eier
- 380g Zucker
- 112g Butter
- 400ml Milch
- 560g Mehl
- 1 Teelöffel Küchennatron
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Muffinpfanne
- Muffinförmchen

Zubereitung

Eier und Zucker mit einem Handrührgerät gut verrühren.

Butter bei geringer Temperatur schmelzen.

Nach und nach die restlichen Zutaten unter ständigem Weiterrühren hinzugeben.

Muffinförmchen in die Muffinpfanne legen.

Den Teig bis ca. einen halben Zentimeter unterhalb des Randes in die Muffinförmchen füllen.

Die Muffins bei 200°C Ober- und Unterhitze für ca. 20 bis 25 Minuten backen.

Ergänzungen

Nimmt man anstatt Küchennatron Backpulver, so erhält man typisch deutsche Muffins, die im Mund beim Kauen immer mehr werden... also: <html></html> Finger weg vom Backpulver! <html></html>

Aber Variationen mit **Heidelbeeren**, **Schokolade**, ... schmecken auch sehr gut!

Wem die Boden der Muffins nicht gefallen, der kann ein paar wenige ungekochte Reiskörner in die Muffinpfanne streuen bevor er die Muffinförmchen hineinlegt.

(Quelle: Rogers's Cajun Cookbook - by Vernon Roger, Luisiana)

From:
https://wiki.neumannsland.de/ - **Patricks DokuWiki**

Permanent link:
https://wiki.neumannsland.de/rezepte:muffins

Last update: **2019/09/20 08:37**