

ERDBEER-MUFFINS



Butter.
Backen immer
mit dem Original.



Umweltgerecht produzierte Lebensmittel

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 25 Minuten

Backen: ca. 35 Minuten

Für 12 Stück

1 Muffinblech mit 12 Vertiefungen

Butter und Mehl für das Blech

Teig:

240 g Zopfmehl

40 g Maisstärke

1½ TL Backpulver

250 g Zucker

½ Päckchen Vanillezucker

¼ TL Salz

1 TL Zimt

125 g Butter, flüssig, ausgekühlt

1 dl Milch

3 Eier

100 g weisse Schokolade, gewürfelt

200 g Erdbeeren, gerüstet, klein gewürfelt, oder

Walderdbeeren

2 EL Zucker zum Bestreuen



ZUBEREITUNG

1 Teig: Alle Zutaten bis und mit Zimt mischen, eine Mulde formen. Butter, Milch und Eier verrühren, in die Mulde giessen. Zu einem Teig verrühren. Schokolade und Erdbeeren darunter mischen.

2 Teig in das bebutterte und bemehlte Blech verteilen, mit Zucker bestreuen.

3 In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten backen.

Der Teig kann auch in Pralinenförmchen abgefüllt und gebacken werden. In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 18-22 Minuten backen.