

# Erdbeer-Muffins aus der Tasse

---

## Zutaten:

125 g	Weiche Butter plus etwas mehr zum einfetten
4 EL	Erdbeerkonfitüre
125 g	Zucker
2	Eier, leicht verquirlt
5 Trpf.	Vanillearoma
125 g	Mehl
1 TL	Backpulver
450 g	kleine Erdbeeren
wenig	Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Sechs ofenfeste Keramik-Tassen (200ml) einfetten. 2 Teelöffel Erdbeerkonfitüre in jede Tasse geben.
2. Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Eier langsam zugeben und alles gründlich verrühren; dann das Vanillearoma zugeben. Mehl und Backpulver darüber sieben und unterziehen. Den Teig in die Tassen füllen.
3. Die Tassen in einen Bräter stellen und den Bräter zu zwei Dritteln mit heissem Wasser füllen. Die Muffins im Ofen 40 Minuten goldbraun backen. Die Muffins zwei Minuten abkühlen lassen; dann die Tassen vorsichtig aus dem Bräter nehmen und auf die Untertassen stellen.
4. Die Muffins mit einigen Erdbeeren garnieren und mit Puderzucker bestäuben. Warm mit den restlichen Erdbeeren servieren