

Nah&Frisch

Professional

Herzige Vanille-Muffins

Kuchen & Gebäck

Fingerfood

Geburtstag

Süße Gerichte

Valentinstag



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Das Backrohr auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Die Muffin Formen (12er) mit Butter gut einfetten. Mehl und Backpulver vermischen. 150 g Butter schmelzen und mit Eiern, Crème fraîche, Zucker, Vanillezucker und Bourbon Vanillezucker verrühren. Die Mehlmischung zügig unterrühren. Den Teig in die Blechvertiefungen füllen. Die Muffins im Backrohr auf mittlerer Schiene 20–25 Min. backen. Dann herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aus der Form lösen. Mit Schlagobers und Zuckerherzen dekorieren.

ZUTATEN

150 g Butter

250 g Mehl

2 geh. TL Dr. Oetker
Backpulver

2 Eier

200 g Crème fraîche

100 g Zucker

3 Pkg. Dr. Oetker
Vanillinzucker

1 Pkg. Dr. Oetker Bourbon
Vanillezucker

etwas Butter für die Form

Schlagobers

Zuckerherzen