



Vanille Muffins



Zutaten

12 Stück

- 100 g Butter, weich
- 100 g Zucker
- 1 Päckli Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Vanilleschote
- 2 Eier
- 2dl Buttermilch
- 250 g Zwicky Zopfmehl oder glutenfreie Mehlmischung
- 2 TL Backpulver
- 0.5 TL Natron

Zubereitung

- 1) Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel verrühren. Vanillestängel längs aufschneiden, Samen herauskratzen, mit den Eiern begeben, weiterrühren.
- 2) Milch darunterrühren. Mehl, Backpulver und Natron mischen, unter die Masse rühren. Teig in ein vorbereitetes Muffinblech füllen (mit Sonnenblumenöl ausgewischt).
- 3) Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Muffins aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen. Muffins mit Puderzucker bestäuben – Voila!

Zwicky wünscht en Guete!