



Buttermilchmuffins

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Ruhezeit: kein

Grundmenge: 12 Muffins

Zutaten Grundteig:

- 200 g Mehl
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier
- 100 ml Fruchtbuttermilch (Sorte am besten passend zum Obst wählen)
- 100 g Butter
- 3 TL Backpulver, gestrichen



Mandarinen-Variante:

- 125 g Mandarinen gob zerkleinert, Dose

Schoko-Variante:

- 30 g Kakaopulver
- 150 g backstabile Schokotropfen/-stücke

Sonstiges:

- 1 Muffinblech inkl. Papierförmchen oder 12 Silikon-Muffinförmchen

Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen
2. Butter zerlassen und auskühlen lassen
3. Alle Zutaten für den Grundteig in eine Schüssel geben und gut durchquirlen
4. Zerkleinerte Mandarinstücke bzw. Kakao & Schokostücke unter den Teig mischen
5. Teig auf die Förmchen verteilen und Muffins ca. 25 Minuten im Ofen backen
6. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen