

Gefüllte Muffins

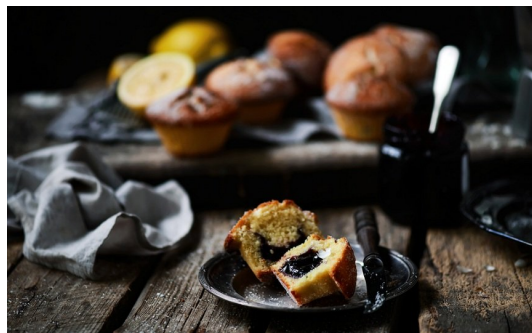
Das Rezept für gefüllte Muffins mit Marmelade ist denkbar einfach. Die kleinen köstlichen Mehlspeisen schmecken der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

150 g	Butter (weiche)
120 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
2 Stk.	Eier
2 Stk.	Zitronen (Schale unbehandelt)
1 Prise	Salz
250 g	Weizenmehl (Type 405)
2 TL	Backpulver
12 TL	Marmelade (z.b.Heidelbeere oder andere)
12 Stk.	Muffinförmchen

Zubereitung

1. Für **gefüllte Muffins** mit Marmelade den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, und die Mulden eines Muffinblechs mit Muffinförmchen auslegen.
2. Rühre die Butter mit Zucker und Vanillezucker geschmeidig. Füge nach und nach die Eier hinzu und rühre sie unter. Reibe die Schale der Zitronen ab und presse den Saft aus. Gib beides zur Butter-Zuckermischung und verrühre alles sorgfältig. Vermische das Mehl, Backpulver und Salz füge es dem Teig hinzu. Rühre, bis alles gut vermengt ist.
3. Jetzt die Förmchen bis zur Hälfte mit Teig befüllen. Setze einen Teelöffel [Marmelade](#) darauf und bedecke diese abschließend mit Teig. Backe die gefüllten Muffins im vorgeheizten Ofen für zirka 25 Minuten. Lasse sie danach vollständig abkühlen und bestäube sie je nach Belieben mit Staubzucker.

Unsere Empfehlung
Kaiser Muffinform für
12 Muffins



[hier bestellen](#)



Tipp

Die gefüllten Muffins mit einem Guss aus Zitronensaft und Staubzucker verfeinern.