

# Vanille Muffins

Das Rezept für die Vanille Muffins sind eine schnell zubereitete und einfache Mehlspeise. Die kleinen Kuchen schmecken allen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

|         |                                |
|---------|--------------------------------|
| 200 g   | <a href="#">Butter</a> (weich) |
| 150 g   | <a href="#">Zucker</a>         |
| 1 Stk.  | Vanilleschote                  |
| 4 Stk.  | <a href="#">Eier</a>           |
| 200 g   | Mehl                           |
| 2 TL    | Backpulver                     |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>           |
| 12 Stk. | Papier-Muffinförmchen          |

## Zubereitung

1. Für die **Vanille Muffins** den Backofen auf 180 °C vorheizen und das Muffin Blech mit Papierförmchen auslegen.

2. Die weiche Butter mit dem Zucker und das heraus gekratzte Vanillemark mit dem Handmixer schaumig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren.
3. Das Mehl mit Backpulver und Salz vermengen über die Masse sieben und unterrühren.
4. Den Teig in die Formen verteilen und im Backofen zirka 20 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.

## **Tipp**