

Buttermilch - Muffeins

Zutaten für: 12 Stück

280	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
2		Eier
75	Gramm	Zucker
75	ml	Sonnenblumenöl
300	ml	Buttermilch
150	Gramm	Puderzuckern
2-3	Essl.	Zitronensaft
		Schokolinsen

Anleitung:

So wird's gemacht

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Mehl, Backpulver, Natron mischen. Eier, Zucker, Öl und Buttermilch verquirlen und einrühren.
2. Den Teig in die gefetteten Mulden eines Muffeinsblechs löffeln. Auf der Mittelschiene ca. 25 Min. backen. Zum Abkühlen stürzen.
3. Puderzucker und Zitronensaft cremig rühren. Auf die Muffeins streichen. Dann mit den Schokolinsen, evtl. auch mit bunten Zuckerstreuseln lustig garnieren.

Zubereitung: ca. 20 Min. Backen: ca. 25 Min. kJ/kcal p. St.:
1.008/240 Lea Nr. 12/03