

Irish - Cream - Muffins

Zutaten für: 12 Stück

250	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Zucker
1/2	Teel.	Salz
1		Ei
50	Gramm	Weiche Butter
150	Gramm	Sahne
100	ml	Irish Cream

Anleitung:

Vorbereitung: 20 Min. Backzeit: 25-30 Min.

1. Ofen auf 200 C vorheizen. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz mischen. In einer anderen Schüssel Ei, Butter, Sahne und Irish Cream cremig schlagen. Diese Mischung unter die trockenen zutaten geben, bis alle zutaten gerade miteinander vermengt sind.

2. Ein Muffinblech fetten, Mulden zu etwa 2/3 mit Teig füllen, Muffins im Ofen (Umluft 180 C, Gas Stufe 3-4) 25-30 Min. backen, aus dem Ofen nehmen, 5 Min. ruhen lassen, aus den Mulden nehmen.

Pro Stück: 213 kcal/900 kJ, 4g E, 8g F, 26g Kh