

## Muffins - Englisches Rezept

Kategorien: Muffin, Land, England

Zutaten für: 6 Portionen

150	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
		Salz
1		Ei
40	Gramm	Zucker
110	ml	Milch
50	Gramm	Butter, zerlassen und abgekühlt
1/2	Teel.	Vanilleextrakt

### Anleitung:

Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben. In einer zweiten Schüssel Ei, Zucker und Milch, zerlassene, abgekühlte Butter und Vanilleextrakt mischen.

Die trockenen Zutaten in die Eiermischung sieben (dieses zweite Sieben ist notwendig, da nicht viel gerührt wird). Mit einem großen Löffel die trockenen Zutaten zügig unterheben ( nicht länger als ca. 15 Sek). Nicht schlagen oder Rühren! Lassen Sie sich auch nicht von der unansehnlichen und ungleichmäßigen Masse beeindrucken: nur so werden die Muffins beim Backen schön leicht.

Die gut eingefetteten Vertiefungen in der Muffin-Form knapp mit Teig füllen. Im oberen Bereich des Ofens ca. 20 bis 30 Minuten goldgelb backen. Muffins aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Minuten abkühlen lassen, dann auf ein Rost setzen.

TIP 1: Muffinförmchen kann man auch improvisieren, indem man ein Stück Alufolie über einer schmalen, hohen Tasse formt.

TIP 2: Ich mag sie am liebsten mit Vollkornmehl, unglasiert und noch warm.

Servierhinweise: Erst nach völligem Erkalten nach Belieben mit Glasur überziehen