

Rosen - Muffins

Zutaten für: 12 Stück

FÜR DEN TEIG

250	Gramm	Weizenmehl
3	gestr. TL	Backpulver
180	Gramm	Zucker
3		Eier (Größe M)
180	Gramm	Zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine
400	ml	Schlagsahne

FÜR DEN SIRUP

200	Gramm	Zucker
300	ml	Wasser
1	Pack.	Finesse Geriebene Zitronenschale
3	Essl.	Zitronensaft
3-4	Essl.	Rosenwasser (erhältlich in der Apotheke und im Reformhaus)

ZUM GARNIEREN

Dekorrosen oder -blätter

Anleitung:

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker mischen. Eier, Butter oder Margarine und Sahne hinzufügen, Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt 15 - 30 Sekunden, je nach Menge der Zutaten) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Teig in 12 gefettete Muffinsförmchen füllen und auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und bei etwa 200 C (Heißluft: etwa 180 C, Gas: Stufe 3 -4) 25 Minuten backen. Die Muffins 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann vorsichtig aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Für den Sirup Zucker, Wasser, Zitronenschale und -saft in einen Topf geben, mischen und erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Sirup im Topf ohne Deckel köcheln lassen, bis er etwas dicklich wird. Rosenwasser unterrühren. Muffins auf einen Kuchenrost stellen und mit dem Sirup beträufeln. Abgetropften Sirup wieder über die Muffins träufeln, bis der gesamte Sirup von den Muffins aufgesogen ist. Muffins erkalten lassen. Mit Dekorrosen und- blättern garnieren.