

Sherry - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

		Sherry lässt sich auch durch Marsala, Vermouth, Portwein oder Rotwein ersetzen
260	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
1	Essl.	Zimt
2		Eier
125	Gramm	Weiche Butter
125	Gramm	Zucker
1/4	Ltr.	Cream Sherry
2	Essl.	Puderzucker zum Garnieren

Anleitung:

Backofen auf 180C vorheizen Mehl in Schüssel sieben, mit Backpulver und Zimt mischen. Eier mit Zucker in einer zweiten Schüssel schaumig rühren, dann Butter nach und nach zugeben. Sherry dazugeben und verrühren. Die Mehlmischung zur Eimasse geben, unterrühren. Teig bis zu 2/3 in Muffinförmchen einfüllen. Backen: 20-25 Min.

Abgekühlt mit Puderzucker bestreuen, evtl. Schlagsahne dazu reichen.