

Sour - Cream - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Weiche Butter
150	Gramm	Zucker
2		Eier
		Vanillezucker
		Salz
190	Gramm	Mehl
2	gestr. TL	Backpulver
125	Gramm	Saure Sahne oder Schmand

Anleitung:

Aus den Zutaten in der angegebenen Reihenfolge einen Rührteig bereiten. In Muffinsförmchen füllen und bei 175C ca. 25 Min. backen. Mit Puderzucker bestäubt ganz frisch servieren.

Diese Muffins werden nach einer etwas anderen Methode zubereitet, aber dadurch dass der Fettanteil etwas höher ist, sind sie besonders saftig und halten sich ne Weile

Tipp: Wenn ihr die Muffins am nächsten Tag für 5 Sekunden in die Mikrowelle stellt, schmecken sie wie frisch aus dem Ofen