

Zimt - Muffins 2

Zutaten für: 1 Rezept

240	Gramm	Mehl	
2	Teel.	Backpulver	
1	Pack.	Bourbon-vanillezucker	
1/2	Teel.	Salz	
80	Gramm	Butter	
100	Gramm	Zucker	
1		Ei	
110	Gramm	Saure sahn	
60	ml	Milch	
1	Teel.	Zimt	
		Zimt und zucker (zum eintauchen nach dem backen)	

Anleitung:

alle trockenen zutaten gründlich vermischen. die butter zerlassen und abkühlen lassen, dann die butter mit allen feuchten zutaten vermischen. dann die feuchten zutaten zu der mehlmischung geben und nur solange unterarbeiten, bis die trockenen zutaten feucht sind (dürfen ruhig klümpchen sein) dann ab für 20 min. im vorgeheizten ofen auf 190 grad (ober/unterhitze) ca. 100 g butter wieder zerlassen. und ca. 100 g zucker mit ordentlich zimt mischen (hab da keine angabe, ich mache immer reichlich; ist geschmacksache) dann die abgekühlten muffinköpfe erst in die geschmolzene butter tauchen und dann in die zucker-zimt mischung tauchen. fertig!! super simple zu backen aber sooooo lecker sag ich euch ** ich mag zimt immer, nicht nur zu weihnachten. ich hoffe sie schmecken euch auch!!