

Lieblingsrezepte rund um den Globus

Blitz-Muffins

Wenn es mal schnell gehen muss und trotzdem lecker, luftig und fluffig sein soll...

Diese Muffins sind im "Handumdrehen" gezaubert, kein Abwiegen und kein Abmessen, es reicht eine Tasse



Ergibt 12 Muffins

- 3 Tassen Mehl
 - 1 Tasse Milch
 - 3/4 Tasse Zucker
 - 1 Tasse Öl (ich verwende Rapsöl)
 - 1 Päckchen Vanillezucker
 - 1 Päckchen Backpulver
 - 2 Eier
 - 1 Prise Salz
1. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen (Umluft)
 2. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und verrühren
 3. Muffin-Förmchen füllen
 4. 25 Minuten backen
 5. Fertig!

Diesen Grundteig kann man noch nach Belieben verfeinern. Ich gebe gerne kleine gewürfelte Apfelstückchen und gehackte Bitterschokolade dazu. Auch lecker...die Muffins vor dem Backen mit Zimtzucker bestreuen. Dazu 2 EL braunen Zucker und 1-2 TL Zimt vermischen.



© Jutta M. Jenning

<http://www.mjpics.de/rezepte/blitz-muffin/>