



Buttermilch-Muffins

Zubereitung

Die Eier in einer Rührschüssel verquirlen, dann Zucker, Vanillezucker, Öl und Buttermilch mit dem Schneebesen kurz unterrühren (man braucht bei diesem Rezept keinen Mixer).

Die Mehlmischung (Mehl mit Backpulver, Natron und 1 Prise Salz) zugeben und nur so lange rühren, bis sich die Zutaten gut verbunden haben.

Den Teig gleichmäßig auf die ausgefetteten oder mit Papierbackförmchen ausgelegten Mulden der Muffinformen geben und im vorgeheizten Backrohr mit ca. 160 °C bei Heißluft ca. 20 bis 25 min. backen.

Nach Belieben kann man die Muffins mit Streusel & Co. verzieren. Gutes Gelingen!

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Isabella Traxler.

Zutaten

250 g Mehl

2 TL Backpulver

1/2 TL Natron

1 Prise Salz

2 Eier

125 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

100 ml Bona-Öl

250 ml Buttermilch

je nach Geschmack: Kakao,
Schokostückchen

nach Belieben: Schokoglasur,
Streuselzucker, Nüsse...