

CUPCAKES GRUNDREZEPT



Schnelles Grundrezept für saftige Muffins und Cupcakes. Die kleinen Küchlein aus Butter Rührteig sind nicht nur ganz einfach zuzubereiten, sondern auch schon innerhalb von nicht einmal 60 Minuten verzehrbereit. Des Weiteren kannst du viele verschiedene Geschmacksrichtungen variieren. Gewürze wie Tonkabohne, Zimt oder auch Zitronen- oder Orangenschale passen hier perfekt. Das Rezept für die schokoladige Variante findest du auf meinem Blog oder in meiner App. Du findest außerdem ein weitere Grundrezepte für Muffins, diese sind mit Öl statt Butter zubereitet, hier kannst du also ganz nach Belieben und Geschmack auswählen.



Zubereitungszeit
10 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor und lege eine 12er Muffinform mit Papierförmchen aus.

TEIG

Rühre die Butter mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 4-5 Minuten weißcremig. Gib nun ein Ei nach dem anderen hinzu und rühre jedes für etwa 30 Sekunden ein. Mische die trockenen Zutaten, siebe sie zur Buttermasse und rühre sie kurz ein.



Tipp: Gib bis zu 30 g lauwarme Milch/Buttermilch hinzu, falls der Teig zu fest werden sollte.



Verteile nun den Teig mit Hilfe des großen Eisportionierers in die 12 Förmchen.

Backe die Muffins im vorgeheizten Ofen für 20-22 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen heraus und lasse sie vollständig abkühlen. Verziere die Muffins nach Belieben. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!



Tipp: Verfeinere den Teig nach Belieben mit Zitronenschale, Orangenschale oder Gewürzen wie Zimt oder Tonkabohne.

TEIG:

- 150 g** Butter (weich)
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 2** Eier (zimmerwarm)
- 190 g** Mehl
- ½ TL** Backpulver
- ¼ TL** Natron