



BEW-Rezept des Monats Juni 2017

Vanillemuffins

Menge: 12 Muffins

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit: ca. 40 Minuten

Zutaten

250 g	Mehl
250 g	Butter
150 g	Zucker
4	Eier
1 TL	Vanillezucker
1/2 TL	Zimt
1 TL	Backpulver
4 EL	Vanille-Milch (Milch mit Vanilleschote verkocht)



Anleitung

Den Ofen auf 180° (Umluft) vorheizen.

In der Zwischenzeit die Eier mit Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Vanillemilch unter die Eiermasse rühren.

Den glatten Teig gleichmäßig auf eingefettete oder mit Papier ausgelegte Muffinförmchen verteilen, die Masse reicht genau für 12 Muffins. Bei 180° ca. 25 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Danach abkühlen lassen und anschließend nach Herzenslust verzieren.

Das BEW-Küchenteam wünscht Ihnen guten Appetit!



Arnd Bonnekamp, Leiter Gastronomie BEW-Essen