Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Herzige Vanille-Muffins

Kuchen & Gebäck | Fingerfood | Geburtstag | Süße Gerichte | Valentinstag



Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Das Backrohr auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Die Muffin Formen (12er) mit Butter gut einfetten. Mehl und Backpulver vermischen. 150 g Butter schmelzen und mit Eiern, Crème fraîche, Zucker, Vanillezucker und Bourbon Vanillezucker verrühren. Die Mehlmischung zügig unterrühren. Den Teig in die Blechvertiefungen füllen. Die Muffins im Backrohr auf mittlerer Schiene 20–25 Min. backen. Dann herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aus der Form lösen. Mit Schlagobers und Zuckerherzen dekorieren.

Zutaten

- 150 g Butter
- 250 g Mehl
- 2 geh. TL Dr. Oetker Backpulver
- 2 Eier
- 200 g Créme fraîche
- 100 g Zucker
- 3 Pkg. Dr. Oetker Vanillinzucker
- 1 Pkg. Dr. Oetker Bourbon Vanillezucker
- etwas Butter für die Form
- Schlagobers
- Zuckerherzen