

Buttermilch-Muffins



Zutaten (12 Stück)

300 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
2 Eier
175 g Zucker
16 g Vanillezucker
175 g Butterschmalz
100 g Schokoladenstückchen
125 ml Buttermilch

Zubereitung:

Muffinförmchen in die Muffinmulden der Backform geben und Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Butterschmalz mit Zucker, Salz und Vanillezucker verrühren. Eier zugeben und alles 2 Minuten cremig aufschlagen.

Mehl mit Backpulver mischen, abwechselnd mit der Buttermilch zum Teig geben und sorgfältig untermischen bis ein leicht zäher Teig entstanden ist. Zuletzt die Schokoladenstückchen unterheben.

Jedes Muffinförmchen zu 2/3 mit Teig füllen und für 25 Minuten in den Backofen geben.
Die Muffinform nach der Backzeit aus der Muffinform holen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Tipp:

Für eine fruchtige Note 300g Heidelbeeren oder Kirschen unter den Teig mischen.

Nährwertangaben: 337 kcal pro Stück., 40 g KH pro Stück