

Die schnellsten Muffins der Welt!

(gibt 12-14 Stück)

*Perfekte Männer-Muffins - alles in einen Topf, rühren und fertig ist die Masse!
Je nach Belieben Beeren, Kakao, oder Schokostückchen unterheben,
oder Apfelstückchen rein und Zimt-Zucker drüber... ruckzuck kreative Varianten ohne Ende!*

Zutaten

200g Mehl (Weizen 405
oder Dinkel)
150g Zucker
4 Eier
50 ml Milch
1 Pack Backpulver
1 Pack Vanillezucker
150ml Öl (neutral, z.B.
Sonnenblumen)

Für Rein:

Apfelstückchen
Blaubeeren, Kirschen
Schokostückchen
gehakte Nüsse...

Muffinförmchen & -Blech

Für drauf:

Zimtzucker, Smarties,
Puderzucker, Streusel,
Deko-Perlen, bunter
Zuckerguss ...

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen

**ALLES AUF EINMAL - Mehl, Zucker, Milch, Eier
Backpulver, Vanillezucker und Öl** in einer Schüssel
mit dem Handrührer gute 3-4 Minuten verquirlen,
bis eine schön glatte Masse entsteht!

Nach Belieben Beeren, Schokostücke oder
Apfelwürfelchen dazugeben.
ODER einfach Backen und mit Zuckerguss
dekorieren

Im **Muffinblech Förmchen** verteilen (12-14Stck)

Den Teig gleichmäßig in die Förmchen geben
(Sollten nicht höher als 2/3 gefüllt sein - die gehen
ja noch auf! Je nach Füllung nur halb füllen!)

Im Backofen dann **20 Minuten backen**, - sie sollten
goldgelb sein und nicht zu trocken.

**Wer mag kann sie auch noch verzieren oder gleich
essen ;-)**