



© Lungauer Kochwerk

Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte Nachspeisen

Saison: Frühling Sommer

Für: 12 Stück

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

250 G Erdbeeren

125 G Butter

2 Eier

125 G Zucker

1 PKG Vanillezucker

1 PRISE Salz

225 G Mehl

2 TL Backpulver

geriebene Bio-Zitronenschalen

3 EL kalte Vollmilch

Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Beim Muffin-Kuchenblech jede Vertiefung mit Butter ausstreichen und mit etwas Mehl bestäuben. Oder in jede Vertiefung ein backfestes Papierförmchen einlegen.
3. Butter, Zucker, 2 Eier und Vanillezucker in einer Rührschüssel mit Hilfe des Handmixers schön schaumig aufschlagen.
4. In einer zweiten Schüssel Mehl, Salz, abgeriebene Zitronenschale und Backpulver mit einem Löffel gut vermischen.
5. Die ganze Mehlmasse auf einmal zum Eierschaum hinzu geben und nun mit einem herkömmlichen Kochlöffel gerade so viel unterheben, das alle Zutaten miteinander vermischt werden. 2 -3 EL kalte Milch kurz unterziehen.
6. Etwa 2/3 von den Erdbeerstücken ebenfalls vorsichtig unter den Erdbeer Muffin Teig heben, aber nicht zu lange rühren.
7. Den Teig in die Formen einfüllen, mit den restlichen Erdbeerstückchen belegen, dabei diese etwas in den Muffin Teig eindrücken.
8. Bei 180°C mit Ober/Unterhitze 25-30 Minuten backen.
9. Aus dem Backofen holen und die Muffins zunächst in der Form gut 10 Minuten auskühlen lassen.
10. Anschließend die Erdbeermuffins aus den Vertiefungen heben, auf eine Kuchenplatte legen, mit Puderzucker bestäubt, frisch gebacken genießen.