

# Titel des minibooks

geschrieben von  
**Jonas Aigner**

Zutaten: 0.5 Pk Backpulver

70g Butter

3 Stk Eier

200g Mehl

140ml Milch

1 Pk Vanillezucker

160g Zucker

Zubereitung:

-2-  
Man benötigt für diese  
flaumigen **Muffins** zu  
flaumigen **Muffins** die  
in einer Schüssel die  
Eier schaumig  
schlagen. Den Zucker  
mit dem Vanillezucker  
einröseln lassen. Die  
in Flocken  
geschnittene Butter  
hinzufügen. Schön  
schaumig schlagen,  
bis keine  
Butterflockchen mehr  
zu sehen sind.  
Danach die Milch mit  
dem Mehl und dem

www.minibooks.ch

-7-

Backpulver,  
abwechselnd  
einrühren.

-4-  
Ein Muffinblech mit  
Papiermuffinförmchen  
ausfüllen und die  
Masse in die  
Förmchen füllen. Die  
Förmchen dürfen nur  
bis zur Hälfte oder  
etwas darüber mit der  
Masse gefüllt werden.  
Die Muffins bei ca.  
180 Grad im  
vorgeheizten  
Backofen bei Ober-  
und Unterhitze ca. 30-  
40 Min. (mittlere

backen.

abwechselnd  
einrühren.

Ein Muffinblech mit  
Papiermuffinförmchen  
ausfüllen und die  
Masse in die  
Förmchen füllen. Die  
Förmchen dürfen nur  
bis zur Hälfte oder  
etwas darüber mit der  
Masse gefüllt werden.

Man schiebt die  
Muffins bei ca. 180  
Grad im vorgeheizten  
Backofen bei Ober-  
und Unterhitze ca. 30-  
40 Min.  
(mittler Schiene)

-9-

Schiene) backen.

-5-  
Für diese  
flaumigen **Muffins** zu  
in einer Schüssel die  
Eier schaumig  
schlagen. Den Zucker  
mit dem Vanillezucker  
einröseln lassen. Die  
in Flocken  
geschnittene Butter  
hinzufügen. Schön  
schaumig schlagen,  
bis keine  
Butterflockchen mehr  
zu sehen sind.  
Man tut die Milch mit  
dem Mehl und dem  
Backpulver,