

von Zuckerküßle

zucker&zimt

Zutaten:

240 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Pck, Vanillezucker

1/2 TL Salz

80 g Butter

100 Zucker

1 Ei

110 g saure Sahne

60 ml Milch

Zimt, nach Belieben



Zubereitung:

Butter in einem Topf zerlassen.

Währenddessen Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Salz und Zimt in einer Schüssel verrühren.

Die flüssigen Zutaten zu der Mehlmischung geben und nur kurz verrühren, bis sich gerade alles verbunden hat. (Keine saure Sahne im Haus? Schlagsahne, Buttermilch und Co. tun es auch)

Ofen auf 190°C vorheizen und Muffinblech mit Förmchen bestücken. Der Teig hat bei mir für 28 kleine Mini Muffins gereicht. Ich denk mal 6 bis 7 Große könnten es werden

Förmchen mit ca. 2/3 Teig befüllen und die Großen 20 Minuten und die kleinen ca 13 Minuten backen.

Muffins auskühlen lassen. Butter schmelzen und ein Zucker Zimt Gemisch vorbereiten.

Muffinköpfe in die Butter tauchen und dann in den Zucker Zimt Mix.