



Korinthen-Muffins

Ergibt 18 eher neutrale Muffins mit Korinthen als Frühstücksgebäck oder zur Kaffeetafel.

Zutaten:

125g Butter oder Margarine
125g Zucker
2 verquirlte Eier
4 Teelöffel Zitronensaft
175g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
125g Korinthen
2 bis 3 Eßlöffel Milch

18 Papierförmchen

Zubereitung

Butter und Zucker in einer Rührschüssel schaumig schlagen.. Eier, Zitronensaft nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und dann löffelweise zum Teig zugeben.

Zum Schluß die gewaschenen Korinthen zugeben. Der fertige Teig soll weich vom Löffel fallen, ansonsten etwas mehr Milch zugeben.

Den Teig gleichmäßig auf ein vorbereitetes Muffinblech mit 18 Papierförmchen verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad (Umluft 170 Grad) für 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Fertige Muffin auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.