Erdbeer-Vanille-Muffins

Diese Muffins werden mit jeweils einer frischen im Teig versunkenen Erdbeere gebacken.

Zutaten:

12 Erdbeeren (insgesamt etwa 200g)
150g Butter
150g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eier
100g Mehl
1 Beutel Vanillepuddingpulver (zum Kochen)
2 Teelöffel Backpulver
50ml Milch
1 Beutel Zuckerguß Vanille
1 Tube rote Zuckerschrift und einige zusätzliche Erdbeeren zum verzieren.

Zubereitung

Erdbeeren waschen und putzen.

Butter schmelzen und abkühlen lassen. Butter mit dem Zucker und Vanillezucker verrühren. Eier nacheinander zugeben und cremig schlagen.

Mehl mit dem Puddingpulver und dem Backpulver mischen. Mehlmischung zusammen mit der Milch grob unter die Eiercreme rühren.

Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und den Teig auf 12 Förmchen verteilen. In jeden Teig vorsichtig eine einzelne mittelgroße Erdbeere drücken.

Muffins im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 155 Grad) in etwa 30 Minuten goldbraun backen.

Die warmen Muffins mit jeweils einem Löffel Zuckerguß überziehen und mit der Zuckerschrift rote Streifen aufbringen. Ein Viertel einer frischen Erdbeere als Deko in den Zuckerguß setzen.