

# Leckere Dinkelmuffins

ergibt 12 Stück

## Zutaten Grundrezept:

125 g weiche Butter oder Margarine

125 g feinsten Zucker

2 Eier, leicht verquirlt

1 TL Vanillezucker

125 g Mehl (in diesem Fall Dinkelmehl)

1 ½ TL Backpulver (ich reduziere die Menge ein wenig)

1 EL Milch

Der Teig kann in verschiedenen Variationen abgewandelt werden (z.B. mit kaltem Kaffee, Mandel, diversen Früchten, Kakao etc.).

## Anleitung

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Muffinform mit 12 Papierbackförmchen auslegen.
2. Butter und Zucker in eine große Schüssel geben. Mit einem Holzlöffel oder dem Handmixer verrühren, bis eine blasse, glatte und luftige Masse entsteht.
3. Die Eier in eine separate Schüssel geben und verquirlen. Nach und nach jeweils 1 Esslöffel gründlich unterrühren, erst dann den nächsten Löffel zugeben.
4. Den Vanillezucker unterrühren. Durch ein großes Metallsieb das Mehl mit dem Backpulver in die Schüssel sieben.
5. Das Mehl mit einem Metalllöffel vorsichtig unter die Buttermasse heben und gründlich, aber mit leichten Bewegungen einarbeiten.
6. Die Milch zugeben und behutsam unterziehen.
7. Der Teig sollte nun glatt sein. Mit dem Löffel auf die Schüssellkante klopfen - der Teig sollte leicht herunterfallen.
8. Den Teig vorsichtig auf die Papierförmchen verteilen, dabei die Förmchen nicht mehr als 2/3 füllen.
9. Im vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten backen, bis die Muffins aufgegangen, fest und goldbraun sind.
10. Die Muffins etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf das Kuchengitter heben und dort vollständig auskühlen lassen.
11. Nach Lust und Laune dekorieren.

Quelle: Zeitschrift „Cupcake Heaven“, Ausgabe Nr. 1/2012 - März - Mai 2012, Seite 8

