



Aus der Heimat der Frische

 40 Minuten

 Einfach

Muffins mit Kirschguss

Diese Muffins mit KiBa-Guss gelangen immer und schmecken Groß und Klein.

 *So wirds gemacht :*

Schritt 1

Butter, Zucker, Salz und Vanillin-Zucker mit dem Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren.

Schritt 2

Mehl, Backpulver und Mandeln mischen und mit 100 g MILRAM Buttermilch Drink Kirsch-Banane zu einem

Schritt 3

Teig verrühren. Muffinblech fetten und mit Mehl bestäuben. Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) 20-25 Minuten backen. Nach der Backzeit das Blech auf einem Küchengitter auskühlen lassen und stürzen.

Schritt 4

Für den Kirschguss 20 g MILRAM Buttermilch Drink Kirsch-Banane mit dem Puderzucker verrühren, danach gleichmäßig auf die Muffins verteilen und nach belieben mit Streusel verzieren.

Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 3856/921.5

Fett (g): 44,2

Kohlenhydrate (g): 112,5

Eiweiß (g): 17,9



Zutaten

4 Personen

150 g weiche Butter

150 g Zucker

Salz

1 Päckchen Vanillin-Zucker

4 Eier (Größe M)

300 g Mehl

2 TL Backpulver

40 g gemahlene Mandeln

120 g MILRAM Buttermilch Drink Kirsch-Banane

60 g Puderzucker