

Muffins mit Sommerfrüchten

Zutaten für 15 Stück

350 g Brenners Bestes Kuchenmehl 250 ml Buttermilch 3 Eier 100 g Butter 1/2 TL Vanille gemahlen 1 Abrieb einer Bio Zitrone 150 g feiner Zucker 2 TL Backpulver 1 TL Natron 1 Prise Salz

350 g frische Sommerfrüchte



Zubereitung:

- Den Backofen auf 180°C Heißluft vorheizen. 15 Mulden von den Muffinsblechen mit Papierförmchen auskleiden oder mit Butter einfetten und mit etwas Vollmehl bestäuben.
- Die Butter zerlassen und mit den Eiern, Buttermilch, Vanille und Zitronenabrieb mit dem Schneebesen in einer Schüssel verrühren.
- 3.Zucker, Mehl, Backpulver, Natron und Salz in einer zweiten schüssel vermischen und nach und nach unter die Eier-Buttermilch-Mischung rühren, dabei nicht zu lange rühren (gerade so lange, bis keine Mehlklümpchen mehr zu sehen sind).
- 4. Dann die Sommerfrüchte (die Erdbeeren halbiert und die Kirschen entkernt) mit dem Teigspatel vorsichtig unterheben.
- 5. Den Muffinmulden zu 2/3 mit Teig füllen.
- 6. Die Muffins in der Mitte des vorgeheizten Ofens für 23 25 Minuten backen.