



Ragusa-Muffins

Autor des Rezepts:



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-
- 100 g Ragusa
-
- 110 g weiche Butter/Margarine
-
- 1 Prise Salz
-
- 75 g brauner Zucker
-
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
-
- 3 Eier
-
- 225 g Mehl
-
- 2 geh. TL Backpulver
-



12 Papierbackförmchen

Zubereitungsanweisung

1. Ragusa grob hacken.
2. Fett, Salz, Zucker und Vanillin-Zucker cremig schlagen.
3. Eier einzeln unterrühren.
4. Mehl und Backpulver miteinander mischen und portionsweise unter die Masse rühren.
5. Ragusa-Stückchen darunterheben und fertig ist der Teig.
6. Je 2 Papier-Backförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen.
7. Teig einfüllen.
8. Muffins im heißen Ofen (E-Herd: 175° C, Umluft 150° C) ca. 25 Minuten goldbraun backen.
9. Auskühlen.

Anmerkungen

Dieses Rezept haben wir selber erstellt und ausprobiert. Schmeckt fantastisch. Unbedingt auszuprobieren!!!!

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	