

Mini Muffins

Zutaten

(Für ein Mini-Muffinsblech mit 24 Vertiefungen von je ca. 5 cm Ø, mit Papier-Backförmchen ausgelegt.)

100 gr	Butter, weich	1 EL	Butter
100 gr	Zucker	30 gr	Cornflakes
1 Prise	Salz	1 EL	Zucker
1 ½ TL	Decocino Vanille-Extrakt		
2	Eier		Decocino Glitzer-Schnee oder Puderzucker zum Bestäuben
2 dl	MaisMe! Mais-Drink		
250 gr	Mehl		
2 TL	Backpulver		
½ TL	Natron		
24	Himbeeren		

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Butter, Zucker und Salz in einer Schüssel verrühren. Vanille-Extrakt mit den Eiern begeben,iterrühren, bis die Masse heller ist.

Mais-Drink darunterrühren. Mehl, Backpulver und Natron mischen, unter die Masse rühren. Teig in das vorbereitete Blech füllen. Je eine Himbeere in den Teig stecken.

Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, etwas abkühlen. Cornflakes in einer Schüssel fein zerbröckeln. Zucker und Butter daruntermischen, über die Muffins streuen.

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des Ofens.

Herausnehmen, etwas abkühlen, Muffins aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen. Muffins mit Glitzer-Schnee oder Puderzucker bestäuben.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen im Kühlschrank, ca. 2 Tage.



DECO CINO®

Kreativ backen

-born4corn-
**Mais
Me!**