Streuselmuffins

Zutaten:

300 g Rama

180 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Pr. Salz

5 Eier

370 g Dinkelmehl 630

1 Pck. Backpulver

Streusel:

100g Dinkelmehl 630

75 g Butter

60 g Zucker

Zimt

Zubereitung:

Zwölfer Snack mit Backtrennmittel fetten.

Die Zutaten für die Streusel in den Mixtopf geben und 10 Sek/St 5 zu Streuseln verarbeiten. (Evtl. Vorgang wdh. hier kommt es auf die Härte der Butter an). Streusel umfüllen.

Rama, Zucker und Vanillezucker und 1 Prise Salz in den Mixtopf geben und 40 Sek/St.5 cremig rühren. Eier dazu geben und nochmal 30 Sek/St 5 verrühren.

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Mehl, Backpulver und Milch auf die Schaummasse wiegen. Den Mixtopf verschließen, den Spatel einsetzen und bewegen, während sich das Messer dreht. (40 Sek/St 5)

Mit dem großen Portionierer je eine Portion in jede Mulde geben. Den restlichen Teig im Mixtopf lassen, und nun die halben Streusel auf die Mulden verteilen. Den restlichen Teig nun ebenfalls auf die Mulden verteilen und am Schluss noch die Streusel darüber streuen.

12 er Snack in den vorgeheizten Ofen schieben und ca. 30 Minuten backen.

Ihre Pampered Chef Beraterin Kerstin Rabus, Kirchfeld 21, 91796 Ettenstatt,
k.rabus@rabus-ettenstatt.de; Mobil: 015787676764; Website: rabus-ettensatt.de