

Maulbeer-Muffins

ZUTATEN: 110 g Butter, 250 g Mehl, 250 g Zucker, 2 Eier, 125 ml Milch, 2 TL Backpulver, ½ TL Salz, 250 g Maulbeeren



1. Einen Maulbeerbaum pflanzen. Bis der langsam wachsende Baum trägt, kann es allerdings zehn Jahre oder länger dauern; wenn Sie es eilig haben, kaufen Sie ein Haus mit einem ausgewachsenen Baum im Garten.
2. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Eine Muffin-Form fetten. Backpulver, Mehl und Salz vermengen.
3. Butter und Zucker schaumig rühren. Eier hinzugeben und kräftig weiterschlagen. Milch und Mehlmischung einstreuen, rühren. Maulbeeren unterziehen.
4. Muffinform zu zwei Dritteln befüllen. 25 Minuten backen.

Die Muffins sind unschlagbar lecker, saftig und weich. Die zehn Jahre Wartezeit lohnen sich absolut.

