

Liebe Eltern,

hier nun endlich das Rezept für die Muffins, die wir im Rutencafé am Rutenfest verkaufen werden.

Bitte halten Sie sich genau an die Inhaltsangaben und verändern Sie nichts, da wir eine genaue Liste der Inhaltsstoffe aushängen müssen. Es ist auch wichtig, dass Sie aus einem Rezept genau 24 Muffins machen, damit alle für den Verkauf ungefähr gleich groß sind. Bitte bringen Sie Muffins unverziert und nur in den (weißen oder blauen) Muffinformen. Wir werden vor Ort noch Puderzucker drüber streuen. Den Abgabeort sowie den Zeitpunkt werde ich Ihnen noch rechtzeitig über Mail oder den Schulmanager mitteilen.

Vielen lieben Dank für Ihre Mithilfe!

Rezept „Rutenmuffins“

Zutaten für 24 Stück:

- 200 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 50 ml Milch
- 400 g Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver

Variation:

- Saft einer Zitrone ODER 4 Esslöffel Kakaopulver

Zubereitung:

- Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren
- Eier und Milch dazugeben
- Mehl, Vanillezucker und Backpulver verrühren
- Alles zusammenmischen
- In Muffinformen geben
- 25 Minuten bei 180 °C Ober-Unterhitze oder 160 °C Umluft im vorgeheizten Backofen backen