



Rüebli-Muffins

für 12 Muffins.

Ein Muffinblech fetten oder 12 Förmchen verwenden.

50g	Butter	weich rühren
120g	Zucker	
¼	Salz	
2	Eier, verkipft	alles darunter rühren, weiterrühren bis die Masse hell ist
1dl	Milch	dazugeben
200g	Rüebli	an der Bircherraffel dazureiben, mischen
150g	gem. Mandeln	
100g	Mehl	
2 TL	Backpulver	
½ TL	Natron	alles mischen, darunter ziehen und in die vorbereiteten Förmchen füllen

Backen: In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens ca. 25 Minuten backen.

Nach dem auskühlen mit Marzipanrüebli verzieren.

