

# Holunderrezept des Monats Februar

## Holundermuffins

125 g Butter

200 g Mehl

125 g Zucker

50 g Speisestärke

3 Eier

1 Prise Salz

3 El Milch

3 Tl Backpulver

Holundergelee oder Holundermarmelade

Butter schaumig rühren, Zucker und Eier zugeben.

Mehl, Speisestärke, Backpulver und Salz unterrühren und  
esslöffelweise die Milch zugeben.

Ungefähr 1 El Teig in die Muffinförmchen geben, 1 Tl von der  
Holundermarmelade draufsetzen und nun den Rest des Teiges  
gleichmäßig verteilen.

Nach einer Backzeit von ca 30 Minuten bei 160° Umluft auf der  
mittleren Schiene sind Ihre Muffins mit der Überraschungsfüllung  
fertig.

Sie können sicher sein – nicht nur Kinder greifen begeistert zu!!!!!!