



MARK UND SANDA MASLOWSKI
Tennisshop Maslowski, Rochusclub Düsseldorf
Wurzeln in den USA und Kroatien

ERDBEER-KÜCHLEIN

ZUTATEN für 4 Personen

- 1/2 Tasse Butter
- 1 Tasse Zucker
- 1/2 Tasse Buttermilch
- 2 Eier
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1 1/2 Tasse Mehl
- 1/2 Teelöffel Salz
- 2 Teelöffel Backpulver

ZUBEREITUNG

Schalte den Ofen ein auf 170 C, und fette eine Muffin-form für 10 Muffins. Mische Butter und Zucker mit einem Löffel, bis alles leicht und cremig ist.

Füge die Buttermilch, Eier und Vanilleextrakt hinzu und gut mischen.

Das Mehl, Salz und Backpulver in die Schüssel mit der Butter-Mischung sieben. Mit einem Löffel gut mischen. Backe 15-20 Minuten, bis die Küchlein auf Fingerdruck zurückspringen; und wenn sich ein Zahnstocher sauber aus dem Kuchen ziehen lässt, in Hälften schneiden.

Leicht warm servieren mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne.