Rosen-Erdbeermuffins

FÜR 12 MUFFINS

ZUTATEN

160g	Mehl
40g	Maizena
1 TL	Backpulver
150g	Zucker
1 P.	Vanillezucker
3/4 TL	Zimtzucker
1/4 TL	Salz
2	Eier
120g	Butter, flüssig, ausgekühlt
1 dl	Buttermilch
3 EL	Rosenwasser
ca. 175g	Erdbeeren gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180° C (Umluft) vorheizen
2. Mehl, Maizena und Backpulver in eine Schüssel geben. Zucker und alle Zutaten bis und mit Salz dazumischen, eine Mulde formen. Eier, Buttermilch und Rosenwasser verrühren und in die Mulde giessen. Zu einem glatten Teig verrühren. Beeren daruntermischen. Teig im vorbereiteten Muffinblech verteilen.
3. 25-30 min backen. Muffins aus der Form herausnehmen und sobald sie ausgekühlt sind mit Puderzucker bestäuben.