

## **Strawberry Scuffins**

Von Familie Schulz Sanfilippo aus Münster

### **Zutaten**

400 g Mehl  
60 g Zucker  
1 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
120 g Butter  
1 Ei  
250 g Schlagsahne  
ca. 150 g Erdbeeren  
ca. 6 EL Erdbeermarmelade  
60 g Puderzucker  
2 EL Schlagsahne oder Milch  
Etwas Vanillearoma oder Vanillezucker

### **Zubereitung**

In jede Vertiefung des Muffinbleches Papierförmchen setzen und diese zusätzlich mit Butter ausstreichen. Die Erdbeeren waschen, in kleine Würfel schneiden und beiseite stellen. Mehl mit Backpulver, Zucker, Butter und Salz zu einem krümeligen Teig verkneten. Frische Erdbeeren hinzugeben und vorsichtig rühren. Mittig eine Mulde formen.

In einer zweiten Schüssel das Ei unter die Schlagsahne rühren. Zwei Esslöffel der Ei-Mischung beiseite stellen. Die restliche Ei-Mischung in die Mulde geben und mit dem Teig vermengen, aber nicht zu cremig rühren. Die Hälfte des Teigs in die Papierformen verteilen, so dass diese halb gefüllt sind. Jeweils 1 TL Marmelade auf die Mitte der Teigfüllung geben und schließlich den restlichen Teig darauf verteilen. Die restliche Ei-Mischung mit einem Pinsel auf den Teig streichen.

Bei 180 Grad Umluft im vorgeheizten Ofen ca. 20 – 25 Min. backen. Die Scuffins 5 Minuten im Backblech ruhen lassen, dann aus der Muffinform nehmen und abkühlen lassen.

Ausgekühlt mit „Scuffin Icing“ dekorieren: Dazu den Puderzucker mit Vanillearoma in eine Schüssel geben und nach und nach die Schlagsahne/Milch hinzugeben. Beides so lange mit einer Gabel oder einem Schneebesen verrühren, bis der Zuckerguss eine zähflüssige Konsistenz hat.

## **Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!**

Jeden zweiten Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: [studio.muenster@wdr.de](mailto:studio.muenster@wdr.de). Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Gerbode, Wolfgang Jung und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.