



Muffin Grundrezept

Description

DU BENÖTIGST EIN MUFFINBLECH MIT 12 MULDEN
DAS GRUNDREZEPT

200 g Schmand â?? Alternativ Creme fraiche

100 ml Pflanzenöl â?? z.B. Rapsöl oder Sonnenblumenöl

2 Eier, Größe M

300 g Mehl â?? Weizenmehl Type 405; Dinkelmehl Type 630

150 g Zucker

3 TL Backpulver bzw. 11 g

1 Päckchen Bourbon Vanillezucker

TIPPS UND INSPIRATION FÜR DIE FÜLLUNG

300 g Himbeeren â?? frisch oder tiefgefroren (muss nicht auftauen)

ODER

300 g Heidelbeeren â?? frisch oder tiefgefroren (muss nicht auftauen)

ODER

1 Glas Schattenmorellen (Füllmenge um die 700 g) â?? Gut abtropfen lassen

ODER

100 g Schokotropfen zum Backen â?? plus z.B. Glasur und bunte Streusel als Topping

ANLEITUNG

BEI MUFFINS SOLLTEST DU ZÄHIG ARBEITEN DAMIT SIE SCHÄN AUFGEHEN! DESHALB AM BESTEN ALLE ZUTATEN BEREIT STELLEN.

Als erstes heizt Du Deinen Ofen auf 180 Å°C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 Å°C) auf, stellst Dein Muffinblech (12 Mulden) bereit und fÄllst die Mulden mit 12 Muffin-PapierfÄrmchen.

HINWEIS: Wenn Du die Muffins nicht so hoch hinaus backen lassen mÄchtest, kannst Du den Teig spÄter nur zu etwa zwei Dritteln in die PapierfÄrmchen fÄllen. Dann werden es wahrscheinlich mehr als 12 Muffins und Du brauchst natÄrlich auch ein weiteres Muffinblech.

Jetzt vermengst Du die âTrockenenâ ZUTATEN miteinander: 300 g Mehl, 150 g Zucker, 3 TL Backpulver (11g), 1 PÄckchen Bourbon Vanillezucker.

HINWEIS: Zu trockenen Zutaten wÄrden z.B. auch Schokotropfen oder Back-Kakao zÄhlen â falls Du das vorgesehen hast jetzt rein damit.

Dann alle âFeuchtenâ ZUTATEN mit dem Quirl vom Handmixer oder der KÄchenmaschine glatt rÄhren, muss nicht schaumig geschlagen werden: 2 Eier, 100 ml PflanzenÄl und 200 g Schmand.

HINWEIS: Etwas Zitronensaft, zum Beispiel, wÄrdest Du an dieser Stelle mit den feuchten Zutaten verrÄhren.

Nun gibst Du die trockenen Zutaten zu den feuchten Zutaten.

Du verrÄhrst diese nur so lange miteinander bis alles einigermaÄen vermischt ist.

HINWEIS: Nicht wundern, Du bekommst einen relativ festen und keinen cremigen RÄhrteig. Je nach gewÄhlter weiterer Zutat wird der Teig durch weitere Feuchtigkeit geschmeidiger oder halt eben nicht.

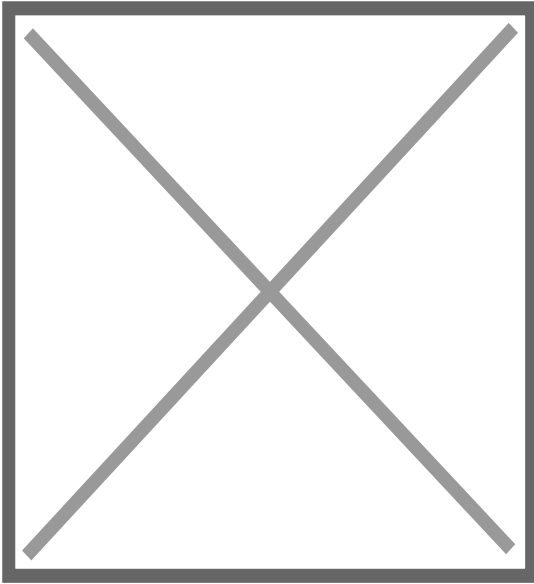
In diesem Schritt hebst Du DEINE WEITERE ZUTAT(EN), wie z.B. Beeren, frisch oder TK zÄhig unter den Teig. Nicht zu lange rÄhren sonst wird der Teig eventuell sehr zÄh.

HINWEIS: Wenn Du Dich z.B. fÄr tiefgefrorene Heidelbeeren oder Himbeeren entscheidest, wird Dein Teig nahezu komplett verfÄrben, da die FrÄchte nicht so stabil sind wie frische.

Den Teig bitte SOFORT gleichmÄÄig in die 12 Muffin-PapierfÄrmchen verteilen und fÄr 25-30 Minuten auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen backen und am Ende die âStÄbchenprobeâ machen.

HINWEIS: Ich fÄlle sie komplett und dadurch backen sie auch hoch hinaus. Wenn Du das nicht mÄchtest, die PapierfÄrmchen, wie in Punkt 1. erwÄhnt, nur zu etwa zwei Dritteln fÄllen.

Die Muffins halten in einer luftdichten Frischhaltebox etwa zwei Tage frisch. Du kannst sie aber auch ganz toll einfrieren und bei Zimmertemperatur auftauen. Lass es Dir schmecken!



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juli 6, 2020

Author

jeanny

default watermark