

Muffins (Grundrezept)



Das sind Muffins, die den Namen auch verdienen! Und dieses Grundrezept kannst du beliebig variieren – auf dem Bild sind es Apfelmuffins. Man kann Glasuren drauf machen, mit verschiedenen Obstsorten der Saison füllen usw.

Das brauchst du (für 12 Muffins):

250 g Mehl
150 g Zucker
125 g Butter
2 Eier
1 Päckchen Backpulver
200 bis 250 ml Milch (so dass der Teig noch „reißend“ vom Löffel fällt)
Mark einer Vanillestange
12 Papiermuffin-Formen

So machst du's richtig:

- 1.) Heize den Backofen auf 180 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 2.) Rühre die Butter in einer Schüssel schaumig.
- 3.) Gib die Eier und den Zucker dazu und rühre mindestens 8 Minuten.
- 4.) Gib das Vanillemark dazu (Schneide die Vanillestange mit dem Messer auf und kratze mit dem Rücken eines Kaffeelöffels das Mark heraus).
- 5.) Mische das Mehl mit dem Backpulver.
- 6.) Siebe mit einem Haarsieb das Mehlgemisch auf den Teig.
- 7.) Rühre den Teig kurz richtig ordentlich durch.
- 8.) Gib nun die Milch hinzu. WICHTIG: Wie oben beschrieben, darfst du nur so viel Milch hinzu geben, dass der Teig „reißend“ vom Löffel fällt. Rühre dabei immer wieder um.
- 9.) Jetzt kannst du ihn entweder so backen oder mit Äpfeln, Blaubeeren usw. verfeinern.
- 10.) Gib nun den Teig in die 12 Förmchen. Du darfst nur so viel Teig in jede Form geben, dass die Form nicht ganz voll ist. Wenn du sie voll machst, kann es passieren, dass der Teig raus fließt und den Backofen versaut.
- 11.) Backe die Muffins nun auf mittlerer Schiene etwa 40 Minuten.