

Buttermilch - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN TEIG

200	Gramm	Cornflakes
300	Gramm	Mehl
3	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Natron
160	Gramm	Rosinen
2	Pack.	Vanillezucker
260	Gramm	Brauner Zucker
1		Zitrone; den Saft
2		Eier
160	ml	Speiseöl
560	ml	Buttermilch

FÜR DIE GARNITUR

400	Gramm	Kuvertüre/zartbitter (60/40)
200	Gramm	Cornflakes

Anleitung:

Für die Muffins Cornflakes, Mehl, Backpulver, Natron, Rosinen und Vanillezucker mischen. Den braunen Zucker mit Zitronensaft, Eiern, Öl und Buttermilch mischen. Dann alles zusammenmischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Masse in 24 gefettete und mit Mehl bestäubte oder mit Papiermanschetten ausgelegte Muffinformen füllen. Die Muffins im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen (Ober-Unterhitze) ca. 20-25 Minuten backen. Dann aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Für die Garnitur die Kuvertüre fein hacken und im Wasserbad auflösen. Dann auf ca. 24 Grad abkühlen lassen und nochmals auf ca. 32 Grad erwärmen (Kuvertüre temperieren). Die Oberfläche der ausgekühlten Muffins in die temperierte Kuvertüre tunken und nach Belieben mit Cornflakes garnieren.