

Grundteig - Muffins - Bakers Secret

Zutaten für: 1 Rezept

240	Gramm	Mehl Type 405 (2 Tassen)
1	Teel.	(TL) Backpulver
1/2	Teel.	(TL) ;Salz
90	Gramm	Zucker (1/2 Tasse)
60	ml	Pflanzenöl (3 El)
1		Ei
125	ml	Milch (1/2 Tasse)

Den Muffin-Grundteig herstellen Wenn Sie Folgende Schritte einhalten, bekommen Sie Immer einen lockeren Teig

Anleitung:

Benötigte Geräte: ~Edelstahl-Küchensieb ca. 20 cm Durchmesser
~Rührschüssel mit gewölbtem Rand, ca. 25 cm Durchmesser ~Messtassen und/oder Waage und Messbecher ~Esslöffel und Teelöffel ~Teigschaber aus Gummi, alternativ Handrührgerät mit Knethaken ~kleiner Schneebesen ~kleine, hohe Rührschüssel, ca. 10 cm Durchmesser

Stellen Sie das Sieb auf die Rührschüssel und geben Mehl, Zucker, Salz und Backpulver in das Sieb und sieben durch leichtes Schütteln in die Schüssel (so vergisst man nichts!) Schlagen Sie das Ei mit dem Schneebesen (oder einer Gabel) in der kleinen Rührschüssel auf, fügen Milch und Öl dazu und vermischen kurz. Machen Sie in das Mehlgemisch in der Mitte eine kleine Mulde, gießen die flüssigen Zutaten dazu und vermischen mit dem Teigschaber ähnlich wie beim Hefeteig das Mehl mit der Flüssigkeit oder Sie nehmen einen Mixer mit Knethaken im langsamen Gang. In ca. 1 Minute ist alles gut vermischt. Der Teig reißt schwer vom Löffel. Heben Sie die Früchte etc. mit dem Teigschaber unter. Den Teig in die Tassen einer 12er Muffin-Form geben und zu 2/3 füllen. Backzeit 20 Minuten bei 180 Grad C Nach dem Backen ca. 4 Minuten abkühlen lassen und die Muffins aus der Form heben. Evt. auf einem Kuchengitter weiter abkühlen lassen.

Variationen: Pfirsich-Pecannüsse 1/2 Tasse getrocknete Pfirsiche und 1/2 Tasse gehackte Pecannüsse

Dattel-Walnuss 1/2 Tasse gehackte Datteln und 1/2 Tasse gehackte Walnüsse

Zitrone-Mohn 1 1/2 Tl getrocknete Zitronenschale und 1/2 Tasse Mohnsamen

Schokolade 1/4 Tasse Kakao und 1 Tasse Blockschokolade, geraspelt oder 200 g Schokotropfen