

## Muffins (Grundrezept)

Kategorien: Muffin, Backen, Grundrezept

Zutaten für: 1 Rezept

|     |       |  |
|-----|-------|--|
| 250 | Gramm | Mehl                                       |
| 130 | Gramm | Zucker (alternativ: 100g Honig)            |
| 2   | Teel. | Backpulver                                 |
| 1/2 | Teel. | Natron                                     |
| 1   | Stück | Ei   |
| 60  | Gramm | Butter                                     |
| 1/4 | Ltr.  | Milch (alternativ: Buttermilch<br>Joghurt) |
| 250 | Gramm | Obst                                       |
| 1   | Teel. | Gewürz (nach Wahl)                         |

### Anleitung:

Das Ei leicht schlagen und mit dem Zucker, der Butter (oder Öl) und der Milch (oder Buttermilch oder Joghurt) gut verrühren. Backpulver und Natron und eventuell Gewürze (Zimt, Vanille, Nelken, Ingwer, etc.) ins Mehl einsieben.

Falls gewünscht die Nüsse und/oder Rosinen begeben. Die Mehlmischung nun vorsichtig unter die Eizuckermischung heben. Falls Sie Muffins mit Obst machen, schneiden sie es in kleine Stücke und mischen Sie es zuletzt in den Teig. Nun die Masse sofort in das Muffinsblech gießen und mit Heißluft bei 160 Grad auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen. Je nach Wunsch können die Muffins noch mit Schokoglasur u.ä. verziert werden.

Tipp: Das sollten Sie immer beachten:

1. Zwei Schüsseln verwenden, um die feuchten und trockenen Zutaten getrennt von einander zu verrühren. Erst dann beide Massen mischen. Nur ganz kurz unterrühren. Der Teig sollte klumpig sein, nicht schaumig gerührt! Sie können alles mit der Hand rühren, mit dem Mixer max. auf unterster Stufe.
2. Den Teig ganz schnell verarbeiten, nicht zu lange stehen lassen, sonst werden die Muffins nicht locker.
3. Eier können Sie durch Apfelmus ersetzen. Für ein Ei rechnen Sie mit ca. 85g Apfelmus.
4. Zucker kann im Verhältnis 3:2 durch Honig ersetzt werden.
5. Vollkornmehl statt Mehl macht etwas mehr Flüssigkeit notwendig.