

Muffins, mit Varianten

Zutaten für: 1 Rezept

2	Tassen	Mehl
2	Essl.	Zucker
1	Essl.	Backpulver
1/2	Teel.	; Salz
1		Ei
1	Tasse	Milch
1/4	Tasse	Salatöel

Anleitung:

Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer grossen Schuessel mischen. Ei, Milch und Oel in einer Tasse aufschlagen und auf einmal in die Mehlmischung geben. Mit einem Loeffel nur leicht unterheben bis das Mehl feucht ist (der Teig bleibt etwas klumpig).

Teig in Muffin-Foermchen loeffeln und 20-25 Minuten bei ca. 180 °C backen. Mit Zahnstocher testen, wenn kein Teig mehr kleben bleibt sind sie fertig.

Bei den folgenden Varianten beziehen sich die Mengenangaben auf eine Zubereitung mit 2 Tassen Mehl.

Variation ORANGE

Zubereiten wie beschrieben, aber 1/4 Tasse Zucker nehmen und die Milch auf eine 3/4 Tasse reduzieren + 1/4 Tasse Orangensaft und 1 Essloeffel Orangenschale.

Variation APPLE

Zubereiten wie beschrieben, zusaetzlich 1/2 Teeloeffel Zimt und 1 kleingeschnittene Apfel zugeben.

Variation SURPRISE

Die Muffinfoermchen nur zur Haelfte fuellen, dann einen Teeloeffel beliebige Marmelade daraufgeben und mit Teig auffuellen.

Variation BLUEBERRY

Zubereiten wie beschrieben, jedoch 1/2 Tasse Zucker und eine 3/4 Tasse gefrorene ungesuesste Heidelbeeren untermischen.