

KÜCHENRATGEBER

GIULIA DAVIDSSON

1 MUFFINFORM 50 REZEPTE



G|U

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Impressum

© eBook: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH,
München, 2021

© Printausgabe: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH,
München, 2021

Alle Rechte vorbehalten. Weiterverbreitung und
öffentliche Zugänglichmachung, auch auszugsweise,
sowie die Verbreitung durch Film und Funk, Fernsehen
und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe,
Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art
nur mit schriftlicher Zustimmung des Verlags.

Projektleitung: Vanessa Lotz

Lektorat: Karin Kerber

Korrektur: Waltraud Schmidt

Covergestaltung: independent Medien-Design,
München: Horst Moser (Artdirection), Lucie Heselich,
Svenja Wamser

Foodstyling: Manuel Weyer

eBook-Herstellung: Sabrina Ouertani

 ISBN 978-3-8338-7829-9

1. Auflage 2021

Bildnachweis

Coverabbildung: Kathrin Koschitzki

Fotos: Mathias Neubauer, Coco Lang, Veronika Schwarz

Syndication: www.seasons.agency

GuU 8-7829 02_2021_02

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter www.gu.de

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.



www.facebook.com/gu.verlag

GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

wir wollen Ihnen mit diesem E-Book Informationen und Anregungen geben, um Ihnen das Leben zu erleichtern oder Sie zu inspirieren, Neues auszuprobieren. Wir achten bei der Erstellung unserer E-Books auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt und Gestaltung. Alle Anleitungen und Rezepte werden von unseren Autoren, jeweils Experten auf ihren Gebieten, gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren/innen mit größter Sorgfalt ausgewählt und geprüft.

Haben wir Ihre Erwartungen erfüllt? Sind Sie mit diesem E-Book und seinen Inhalten zufrieden? Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung. Und wir freuen uns, wenn Sie diesen Titel weiterempfehlen, in ihrem Freundeskreis oder bei Ihrem online-Kauf.

KONTAKT ZUM LESERSERVICE

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Grillparzerstraße 12

81675 München

DIE »GU KOCHEN PLUS«-APP

1. APP HERUNTERLADEN



Laden Sie die kostenlose »GU Kochen Plus«- App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihren Küchenratgeber aus.

2. REZEPTBILD SCANNEN



Scannen Sie das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Ihres Smartphones. Klicken Sie im Display die Funktion Ihrer Wahl.

3. FUNKTIONEN NUTZEN



Sammeln Sie Ihre Lieblingsrezepte. Speichern und verschicken Sie Ihre Einkaufslisten. Oder nutzen Sie den praktischen Supermarkt-Finder und den Rezept-Planer.

GU **CLOU**

Wussten Sie schon, dass ...?

Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen.

Aha-Momente garantiert!



Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Unsere Temperaturangaben beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.



GIULIA DAVIDSSON

Schon mit 13 Jahren hat unsere Autorin die Küche in eine Muffin-Werkstatt verwandelt und ihre ersten Muffins gebacken. Mal mit und mal ohne Frosting, aber je pompöser, desto besser. Und auch heute ist ihre Lust nach den kleinen Törtchen nicht verflogen. Ihre liebsten Rezepte haben es in dieses Buch geschafft.

Was ist das Besondere an Muffins?

Klein, aber oho! Die Mini-Kuchen sind auf jeder Party ein Hingucker. Jeder hat seinen eigenen kleinen Kuchen und der passt sogar in jede Kinderhand. Ob süß oder herzhaft, mit oder ohne Topping, für jeden ist etwas dabei. Und sollte das Rezept den eigenen Geschmack mal nicht treffen, können Zutaten ganz einfach ausgetauscht werden. Denn die Zubereitung von Muffins ist besonders einfach und sie sind in nicht mal 30 Minuten gebacken.

Welche Muffins passen zu welchem Anlass?

Für garantiert jeden Anlass ist der passende Muffin dabei. Für die schnellen und einfachen Muffins hat man die Zutaten meistens ohnehin zu Hause im Vorrats- und Kühlschrank stehen. So kann auch zum Sonntagskaffee ganz spontan und schnell etwas Süßes gezaubert werden. Für raffinierte und üppige Muffins mit einer Creme und Topping ist bei den meisten vermutlich vorab ein Einkauf nötig. Doch der Aufwand lohnt sich, denn die kleinen Kunstwerke versüßen jede Geburtstags- oder Hochzeitsfeier. Herzhafte Muffins hingegen eignen sich gut zum Frühstück, Brunch oder als kleiner Snack für zwischendurch.

Lieber kleine Muffins als große Kuchen?

Zu einem selbst gebackenen Kuchen sage ich nicht nein, aber ein Muffin ist doch viel persönlicher! Ohne viel Aufwand hat man schnell eine kleine Auswahl gezaubert. Denn durch das einfache Austauschen von Zutaten gelingen mit nur einmal Backen gleich mehrere Muffinsorten. Und sollten doch einmal

Muffins übrigbleiben, lassen sie sich problemlos portionsweise einfrieren.

OHNE BACKOFEN: KEY LIME PIE



- 1.** 120 g Butterkekse fein mahlen.
- 2.** 50 g Butter zerlassen und mit den Butterkeksen vermengen.
- 3.** 150 g Sahne steif schlagen.
- 4.** 400 ml gesüßte Kondensmilch, 225 g Doppelrahmfrischkäse und 75 ml Limettensaft verrühren. Die Sahne unterheben.

Eine 12er-Muffinform mit Papierförmchen (oder Silikonförmchen) auslegen. Keksmischung in die Förmchen verteilen und mithilfe eines Glases fest andrücken. Käsemasse darauf verteilen. Im Kühlschrank in ca. 8 Std. fest werden lassen.



SCHNELL & EINFACH



BANANENBROTMUFFINS

Für 12 Stück

15 Min. Zubereitung

25 Min. Backen

Pro Stück ca. 305 kcal

5 g E

17 g F

33 g KH

IM TREND

3 Bananen

75 g Walnusskerne

250 g Mehl (Type 405)

½ Pck. Backpulver

1 TL Zimtpulver

125 g weiche Butter