

Muffins



Inhalt

[Für gutes Gelingen – die wichtigsten Zutaten](#)

[Step by Step – kleine Küchlein groß in Form](#)

[Süße Klassiker](#)

[Hefemuffins mit Trockenfrüchten](#)

[Himbeermuffins mit saurer Sahne](#)

[Apfelmuffins mit Zimtpulver](#)

[Ananasmuffins mit Mohn und Buttermilch](#)

[Schokomuffins auf klassische Art](#)

[Mohnmuffins mit Zitronenguss](#)

[Möhrenmuffins mit Haselnüssen](#)

[Heidelbeermuffins mit Orangenaroma](#)

[Kirschmuffins mit Haferflocken](#)

[Muffins für Feste](#)

[Tea-Time-Muffins mit Rosinen und Mandeln](#)

[Cranberrymuffins mit Vanillearoma](#)

[Ingwermuffins mit Orangenlikör](#)

[Weihnachtsmuffins mit Orangenglasur](#)

[Kürbismuffins auf karibische Art](#)

[Minimuffins mit Zitronenglasur](#)

[Mandel-Zimt-Muffins mit Sternchen-Deko](#)

[Gewürzmuffins mit Kürbis und Haselnüssen](#)

[Spekulatiusmuffins mit Zitronenaroma](#)
[Valentinstag-Muffins mit Himbeeren](#)
[Liebesperlen-Cakes mit Kokos und Orangensaft](#)
[Petits fours mit Mohn und Zitrone](#)
[Marmor-Muffins mit gehackten Mandeln](#)
[Torten-Muffins mit Orangenquark](#)
[Pistazienmuffins mit Vanille und Marzipan](#)
[Espressomuffins mit Frischkäsehaube](#)
[Lavendelmuffins mit Schokolade](#)
[Zucchinimuffins mit Haselnüssen](#)

Hits für Kids

[Bienchen-Muffins mit Banane und Honig](#)
[Milchreismuffins mit Himbeeren und Frischkäse](#)
[Haferflockenmuffins mit Erdbeerkonfitüre](#)
[Bären-Muffins mit Mandeln und Marzipan](#)
[Geburtstags-Muffins mit Schwarz-Weiß-Teig](#)
[Halloween-Muffins mit Banane und Schokolade](#)
[Minimuffins mit Haselnüssen](#)
[Glückspilz-Muffins mit Erdbeeren](#)
[Beerenmuffins mit Erdbeersauce](#)
[Faschingsmuffins mit Zitronenlimonade](#)
[Gute-Laune-Muffins mit Orangenlimonade](#)

Pikante Muffins

[China-Muffins mit Pute und Gemüse](#)

[Maismuffins mit Paprika und Käse](#)

[Nudelmuffins mit Erbsen und Schinken](#)

[Polentamuffins mit Parmesan und Paprika](#)

[Gemüsemuffins mit Emmentaler](#)

[Gorgonzolamuffins mit Birnen und Walnüssen](#)

[Kräutermuffins mit Schinken und Quark](#)

[Blätterteigtörtchen mit Lachs und Dill](#)

[Pizzamuffins mit Schinken und Gouda](#)

[Olivenmuffins mit Schafskäse](#)

[Zwiebelmuffins mit Frühstücksspeck](#)

[Parmesanmuffins mit Kräutern und Buttermilch](#)

Rezeptregister

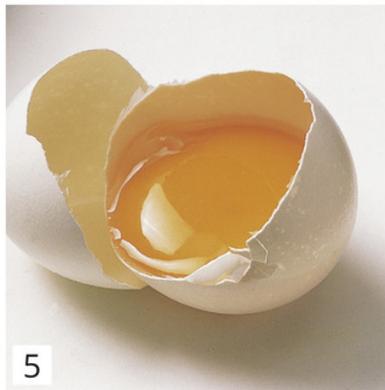
Impressum

Bildnachweis

Für gutes Gelingen

Die wichtigsten Zutaten

Muffins mag jeder, denn kein anders Gebäck ist so vielfältig variierbar: es gibt süße und herzhaftes Kuchlein, Muffins aus Rühr-, Quark-Öl-, Brand- oder Hefeteig, mit Früchten oder Schokolade gefüllt...



1 BEEREN wie Himbeeren und Heidelbeeren machen Muffins saftig. Sie können frisch oder tiefgekühlt mitgebacken werden.

2 GETROCKNETE APRIKOSEN werden klein gehackt unter den Teig gemischt. Achten Sie beim Kauf auf ungeschwefelte Früchte.

3 GEWÜRZE wie Zimt, Vanille und Nelkenpulver verleihen vor allem süßen Muffins ein feines Aroma.

4 MARZIPAN gibt es als Marzipanrohmasse zu kaufen. Sie wird in den Teig eingearbeitet oder dient als Deko. Man kann sie mit Lebensmittelfarbe oder Säften einfärben.

5 EIER dürfen im klassischen Muffinteig nicht fehlen. Wenn nicht anders angegeben, werden Hühnereier der Größe M (53 bis 63 g) verwendet – am besten verarbeitet man Bioeier. Die Eier sollten zudem möglichst frisch sein.

6 ROSINEN sind getrocknete Weintrauben. Sie enthalten sehr viel Zucker, der während des Backprozesses an den Teig abgegeben wird.

7 ZITRUSFRÜCHTE wie Orangen und Zitronen sorgen für eine feine Säure, wenn der Saft, die abgeriebene Schale oder Zesten zum Teig gegeben werden. Schale und Zesten sollten unbedingt von unbehandelten Früchten stammen.

BACKPULVER sorgt als Triebmittel dafür, dass der Teig schön aufgeht. Gibt man zusätzlich Natron dazu, werden die Muffins noch luftiger und so groß wie ihre amerikanischen Vorbilder.

KÄSE wird in vielen pikanten Muffinrezepten verwendet. Er wird entweder unter den Teig gemischt oder vor dem

Backen über die Muffins gestreut, sodass eine herzhafte Kruste entsteht.

LEBENSMITTELFARBEN sind ideal, um Muffins auf jede erdenkliche Art und Weise zu verzieren. Man bekommt die Farben in der Backwarenabteilung.

MEHL ist bei vielen Muffinrezepten die Grundzutat schlechthin, es gibt dem Teig Halt und Festigkeit. Am gebräuchlichsten ist Weizenmehl der Type 405. Wird Vollkornmehl verwendet, muss immer etwas mehr Flüssigkeit an den Teig.

NÜSSE und **MANDELN** werden in gehackter oder gemahlener Form unter den Teig gemischt. Durch das Backen intensivieren sie ihr Aroma.

SAUERMILCHPRODUKTE wie Joghurt, Buttermilch und saure Sahne sind dank ihrer Säure Garanten für einen lockeren Muffinteig. Bei reiner Kuhmilch gibt man am besten noch etwas Zitronensaft dazu.

SCHOKOLADE sorgt im Teig für Süße und Farbe – und als Glasur ist sie nicht nur bei Kindern beliebt. Damit die Glasur besonders schön wird, sollte man Kuvertüre verwenden: Sie lässt sich durch ihren hohen Kakaobutteranteil gut schmelzen.

SCHOKOLINSEN & CO. sind eine beliebte Deko für alle Muffins, die man für Kinder bäckt.

ZUCKER liefert nicht nur Süße, sondern verleiht dem Teig auch Fülle und Struktur. Puderzucker ist schnell löslich und eignet sich besonders gut für Glasuren.

Step by Step

Kleine Küchlein groß in Form

So klappt's mit den perfekten Muffins: Den Teig nicht zu lange rühren, das macht die kleinen Kuchen locker. Und die Muffinform gut fetten oder am besten Papierförmchen verwenden – so stehen die Küchlein dann auch in voller Pracht auf der Kaffeetafel.

Muffins backen



1 Die Vertiefungen einer Muffinform oder einer Minimuffinform einfetten und mit Mehl bestäuben.

2 Oder in jede Vertiefung spezielle Papierförmchen (eventuell farbige Förmchen oder mit Motivdruck) setzen.

3 Alle trockenen Zutaten (z.B. Mehl, Backpulver, Natron, Zucker und Vanillezucker) in einer Schüssel vermischen.

4 Die feuchten Zutaten (z.B. Milch, Eier und zerlassene Butter) in einer zweiten Schüssel verrühren.

5 Die flüssigen zu den trockenen Zutaten geben und nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

6 Den Teig mit einem Esslöffel maximal drei Viertel hoch in die Vertiefungen der Muffinform füllen.

Schokoladenglasur zubereiten



1 Etwa 150 g Kuvertüre (Zartbitter-, Vollmilch- oder weiße Kuvertüre) mit einem großen Messer grob zerkleinern.

2 Zwei Drittel der Kuvertüre in eine Metallschüssel füllen und im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen.

3 Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und die restliche Kuvertüre hinzufügen, um die Temperatur zu mildern.

4 So lange rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Zur Probe einen Löffel hineintauchen und die Kuvertüre antrocknen lassen.

Zuckerglasur zubereiten



1 100 g Puderzucker durch ein feines Sieb in eine kleine Schüssel streichen oder mit dem Mehlsieb in die Schüssel sieben.

2 Mit 1 bis 2 EL Flüssigkeit (z.B. Zitronensaft) zu einer streichfähigen Masse verrühren. Farbige wird der Guss mit Lebensmittelfarbe.

Hefeteig zubereiten (Grundrezept)



1 250 g Mehl in eine Schüssel sieben. Eine Mulde hineindrücken, 15 g Hefe und 1/8 l lauwarme Milch darin verrühren.

2 Den Vorteig mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen.

3 30 g flüssige Butter, 30 g Zucker, 1 Ei und 1 Prise Salz verrühren. Mit dem Teigschaber unter den Vorteig mischen.

4 Zu einem glatten Teig kneten und zugedeckt 15 bis 30 Minuten gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Weiterverarbeiten.



Süße
Klassiker

Hefemuffins

mit Trockenfrüchten



Zutaten

120 ml Milch
1/2 Würfel Hefe (21 g)
250 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
2 EL Zucker
Salz
60 g weiche Butter
100 g getrocknete Früchte (z.B. Aprikosen oder Pflaumen)
Fett und Mehl für die Form
Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung

für 12 Stück

- 1** Die Milch in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen und die Hefe darin unter Rühren auflösen. Das Mehl, die Mandeln, den Zucker und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel vermischen. Die Butter in Stücken dazugeben, die Hefemilch dazugießen und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten, elastischen Teig kneten.
- 2** Den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 45 Minuten gehen lassen. Die getrockneten Früchte mit einem scharfen Messer klein schneiden und in etwas lauwarmem Wasser einweichen.
- 3** Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Die Trockenfrüchte in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten, dabei die Trockenfrüchte untermischen. Den Teig in 12 Portionen teilen, diese zu Kugeln formen und in die Vertiefungen der Muffinform setzen.

4 Die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffins aus der Form lösen und abkühlen lassen. Nach Belieben dünn mit Puderzucker bestäuben und mit Konfitüre servieren.

Himbeermuffins

mit saurer Sahne

