

Grundrezept für süße Muffins

Für das Grundrezept mischt man die trockenen Zutaten mit den feuchten Zutaten. Das Rezept kann mit weiteren Zutaten beliebig variiert werden.

Man stellt am besten tatsächlich zwei Schüsseln auf. Eine für die trockenen Zutaten: Mehl, Stärke, Backpulver und Zucker. Und die zweite für die feuchten Zutaten: Butter, Milch, Ei.



Zuerst werden in beiden Schüsseln die Zutaten miteinander verrührt, wobei natürlich die feuchten Zutaten ein wenig mehr Zeit bedürfen: Ei und Butter sollten zu einer Creme werden. Dafür muss die Butter wirklich weich sein, damit der Schneebesen sie schnell cremig rühren kann und sie auch gut mit dem Ei bindet. Das lässt sich übrigens schnell erreichen, wenn man die Schüssel mit der Butter in den vorgeheizten Ofen stellt, bis die Butter zu schmelzen beginnt. Erst dann schaumig schlagen und nach und nach die Eier und restlichen feuchten Zutaten zufügen. Anschließend wird der Inhalt beider Schüsseln miteinander vermischt und in die mit Papiermanschetten ausgelegten Muffinbleche gefüllt.

Wichtig: Die Förmchen nur zu zwei Drittel füllen, beim Backen steigt der Teig, und es bildet sich die typische Haube.