

Cruffins

Die Cruffins sind ein vorzügliches Germgebäck mit Butter. Das Rezept wird in Muffinformen gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

300 g	Mehl (Type 550)
1.5 TL	Trockengerm (Trockenhefe)
3 EL	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
175 ml	Milch
50 g	Butter
150 g	Butter (zum Bestreichen)
	Staubzucker
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die **Cruffins** das Mehl, Trockengerm, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Rührschüssel vermengen. Die Milch mit Butter lauwarm erwärmen und zur Mehlmischung gießen.
2. Zuerst mit dem Knethaken zirka 5 Minuten lang zu einem Teig kneten. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und mit den Händen weitere 5-10 Minuten kräftig kneten. Zugedeckt an einem warmen Platz zirka 60 Minuten gehen lassen.
3. Eine Muffinform mit 6 Mulden einfetten.
4. Den Teig dritteln, und je zu einem Rechteck von zirka 40 x 15 cm ausrollen. Mit Butter

bestreichen, aufrollen und der Länge nach halbieren. Jetzt mit der Schnittfläche nach innen aufrollen und in das Muffinblech geben. Weitere 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

5. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Die Cruffins zirka 25-30 Minuten goldbraun backen. Vom Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und je nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp