Muffins-Grundrezept

Ein Rezept für unzählige Variationen! In dieses einfache Muffins-Grundrezept kann man Zutaten eigener Wahl mit einarbeiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

250 g	Mehl
140 g	Zucker (oder 100g Honig)
2 TL	Backpulver
0.5 TL	Natron
1 Stk.	Ei
60 g	Butter
250 ml	Milch (oder Johgurt)
260 g	Obst
1 TL	Gewürze (nach Wahl)
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für das **Muffins-Grundrezept** Backofen auf 160°C vorheizen und das Muffinsblech mit Papierförmchen auslegen.

2. Das Ei schaumig schlagen und mit weicher Butter, Milch (oder wahlweise Buttermilch oder Joghurt) und Zucker verrühren. In einer zweiten Schüssel das Mehl mit dem Backpulver, Natron und den Gewürzen (z.B. Ingwer, Nelken, Zimt oder Vanille) mischen. Mehlgemisch unter die Eiermasse heben. Nach Belieben Früchte sehr klein schneiden und unter den Teig heben. Den Teig in die Förmchen füllen und auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 20 Minuten backen.

3. Muffins etwas abkühlen lassen und nach Belieben weiter mit Schokoglasur oder Zuckerguss verzieren.

Tipp

Das Muffins-Grundrezept nach persönlichem Geschmack verfeinern, z.B. Nüsse oder Rosinen in den Teig mischen.