

Traditionelle Englische Muffins

Im Gegensatz zu amerikanischen Muffins ähneln Traditionelle Englische Muffins eher Brötchen als Kuchen. Mit diesem Rezept hier lassen sie sich ganz einfach selbst herstellen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,7 h



Zutaten

200 ml	Milch
1 EL	Butter
320 g	Mehl
5 g	Trockenhefe
1 TL	Salz
	Maismehl (oder Polenta zum Bestäuben)
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Um traditionelle **Englische Muffins** zuzubereiten, zunächst die Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Die Butter darin schmelzen lassen. Mehl, Hefe und Salz miteinander vermengen.
2. Langsam die lauwarme Milch mit Butter zu der Mehlmischung gießen und alles kurz mit dem Handrührgerät verkneten. Dann ca. 10 Minuten kräftig mit den Händen durchwalken, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
3. Ist der Teig zu trocken, einfach noch ein bisschen Milch dazugeben. Wenn er eine elastische Konsistenz hat und nicht an den Fingern hängenbleibt, ist er richtig. Zugedeckt an einem warmen Ort 60-90 Minuten gehen lassen.

4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und dieses mit Maismehl bestäuben. Wenn sich das Volumen des Teigs ungefähr verdoppelt hat, noch einmal kurz durchkneten. In Stücke teilen und diese mit den Händen zu kleinen Kugeln formen.
5. Die Kugeln auf das Blech legen und mit Maismehl bestäuben. Zugedeckt weitere 60-90 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C vorheizen und ein weiteres Backblech mit Backpapier auslegen und schon in den Ofen schieben.
6. Eine (am besten gusseiserne) Pfanne erhitzen und die Teig-Kugeln mit ausreichend Abstand hineinlegen. Bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 4-5 Minuten in der Pfanne backen.
7. Sofort auf das Backblech im Backofen legen und dort weitere 8 Minuten backen lassen. Herausnehmen, abkühlen lassen und nach Belieben im Ganzen oder als getoastete Hälften servieren.

Tipp

Am besten sollen Traditionelle Englische Muffins noch warm und mit Butter und Marmelade schmecken, so heißt es.