

Muffin Grundrezept

Dieses Grundrezept ist ausreichend für 12 große (ich mache sie in Papier Tulpenformen) Muffins. Für 12 Muffins in den normalen Papierförmchen halbiert Ihr das Rezept einfach.

Grundrezept:

450g Mehl
3 TL Backpulver
225g Zucker
½ TL Salz
125g Butter
350ml Milch
100ml Öl
2 Eier Größe L
2 Eßl. griechischer Joghurt oder Sauerrahm
1 TL Vanillepaste oder Vanilleextrakt (alternativ 1 Päckchen Vanillezucker)

Für die Schokovariante:

40g Backkakao (somit bitte nur 420g Mehl verwenden)
Anstatt 350ml Milch nehmt Ihr:
200ml starken Kaffee
150 Milch

Bei Nussvariante:

70g gemahlene Nüsse (hier bitte nur 400g Mehl verwenden)

Backzeit: bei 160° Umluft für ca. 20-25 Minuten

Zubereitung:

Mischt alle trockenen Zutaten miteinander und gebt sie in eine Schüssel. Nun noch die weiche Butter dazugeben und alles solange mit dem Rührbesen (nicht Schneebeseneinsatz) verrühren bis Ihr eine krümelige Textur erreicht.

In der Zwischenzeit vermischt Ihr die flüssigen Zutaten (incl. Den Eiern) gut miteinander und lasst diese langsam zur Eurer krümeligen Masse fliesen. Sobald sich alles gut miteinander vermengt hat befüllt Ihr Eure vorbereiteten Muffinförmchen (diese bitte in eine Muffinform stellen, so haben sie mehr Stabilität).

Backt nun die Muffins bei oben genannter Temperatur und gebt sie zum Auskühlen auf ein Abkühlgitter.

Nun könnt Ihr die kleinen Leckerbissen nach Lust und Laune verzieren.

Gutes Gelingen!!!