

KÜCHENRATGEBER

GIULIA DAVIDSSON

# 1 MUFFINFORM 50 REZEPTE



GU

# DAS PRINZIP MUFFIN



— Muffinform (Blech oder Silikon) und Muffinförmchen (Papier oder Silikon)

# SO GEHT'S: PERFEKTE MUFFINS BACKEN



Backofen auf 180° vorheizen. Zutaten Raumtemperatur annehmen lassen (Butter aus der Kühlung nehmen) und abwiegen. Papier- oder Silikonförmchen in der Muffinform verteilen.



Die zimmerwarme, weiche Butter und den Zucker zusammen in eine ausreichend große Rührschüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts leicht schaumig rühren.



Die Eier nacheinander einzeln in eine Tasse aufschlagen, jeweils zur Butter-Zucker-Masse geben und so lange unterrühren, bis sich alle Zutaten gut miteinander verbunden haben.



Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und eventuell sieben. Die Mehlmischung in die Schüssel geben und zügig mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.



Den Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen – am besten geht das mit einem Eisportionierer, alternativ mit einem Esslöffel. Die Muffins im Ofen (Mitte) nach Rezeptangabe backen.



Die Muffins nach dem Backen vorsichtig mit-samt den Papierförmchen aus der Muffinform heben, auf ein Kuchengitter setzen und vollständig auskühlen lassen.

# NÜTZLICHE BACKHELFER

## MUFFINFORM

Damit die Muffins nicht ihre Form verlieren, werden sie in einer Muffinform aus Metall oder Silikon gebacken. Diese gibt es in verschiedenen Größen mit 6, 12 oder 24 Mulden.

## MUFFINFÖRMCHEN

Die Mulden der Muffinform werden eingefettet oder mit Muffinförmchen aus Papier oder Silikon ausgelegt. So lassen sich die Muffins nach dem Backen gut herauslösen.

Förmchen aus Silikon können gespült und wiederverwendet werden, Papierförmchen hingegen sind oft mit einem Muster bedruckt.

## KUCHENGITTER

Sobald die Muffins aus dem Ofen kommen, sollten sie aus der Form genommen werden. Auf einem Kuchengitter können sie dann in Ruhe auskühlen.

## KÜCHENWAAGE

Digitalwaagen sind sehr genau. Bei vielen Waagen kann man in ml wiegen, was das Abmessen von Flüssigkeiten, z. B. Öl, erleichtert.

## EISPORTIONIERER

Mit einem Eisportionierer lässt sich der Teig ganz einfach und gleichmäßig in die Förmchen füllen. So wird jeder Muffin am Ende gleich groß.

## HANDRÜHRGERÄT

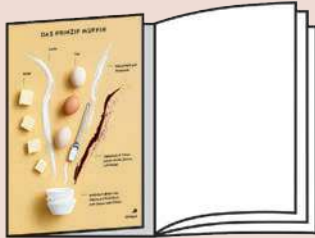
Mit einem elektrischen Handrührgerät sind die Zutaten schnell, gründlich und ohne Klumpen zusammengerrührt.



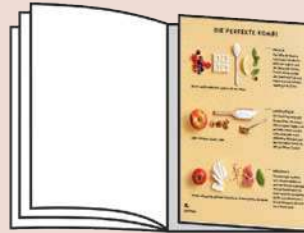
# INHALT

*Öffnen Sie die Klappen dieses Buches.  
Dort finden Sie die wichtigsten Infos zum Thema auf einen Blick!*

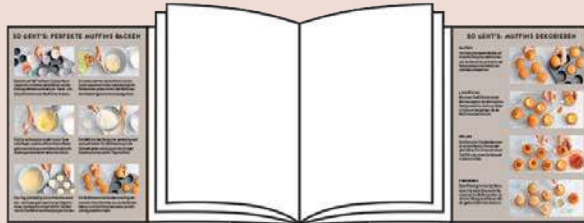
DAS PRINZIP:  
MUFFIN



DIE PERFEKTE  
KOMBI



Immer griffbereit:  
SO GEHT'S:  
PERFEKTE MUFFINS  
BACKEN



Immer griffbereit:  
SO GEHT'S:  
MUFFINS  
DEKORIEREN

GU  
CLOU

Wussten Sie schon, dass ...?  
Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen. Aha-Momente garantiert!



Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Unsere Temperaturangaben beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.



Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte mit der »GU Kochen Plus«-App (siehe S. 64)

# REZEPTKAPITEL



## 06 SCHNELL & EINFACH



## 22 RAFFINIERT & ÜPPIG



## 48 HERZHAFT & PIKANT

04 DIE AUTORIN

05 OHNE BACKOFEN: KEY LIME PIE

27, 36, 39, 44 COVERREZEPTE

60 REGISTER, ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

62 IMPRESSUM, LESERSERVICE, GARANTIE

# GIULIA DAVIDSSON

*Schon mit 13 Jahren hat unsere Autorin die Küche in eine Muffin-Werkstatt verwandelt und ihre ersten Muffins gebacken. Mal mit und mal ohne Frosting, aber je pompöser, desto besser. Und auch heute ist ihre Lust nach den kleinen Törtchen nicht verfliegen. Ihre liebsten Rezepte haben es in dieses Buch geschafft.*

## Was ist das Besondere an Muffins?

Klein, aber oho! Die Mini-Kuchen sind auf jeder Party ein Hingucker. Jeder hat seinen eigenen kleinen Kuchen und der passt sogar in jede Kinderhand. Ob süß oder herzhaft, mit oder ohne Topping, für jeden ist etwas dabei. Und sollte das Rezept den eigenen Geschmack mal nicht treffen, können Zutaten ganz einfach ausgetauscht werden. Denn die Zubereitung von Muffins ist besonders einfach und sie sind in nicht mal 30 Minuten gebacken.

## Welche Muffins passen zu welchem Anlass?

Für garantiert jeden Anlass ist der passende Muffin dabei. Für die schnellen und einfachen Muffins hat man die Zutaten meistens ohnehin zu Hause im Vorrats- und Kühlschrank stehen. So kann auch zum Sonntagskaffee ganz spontan und schnell etwas Süßes

gezaubert werden. Für raffinierte und üppige Muffins mit einer Creme und Topping ist bei den meisten vermutlich vorab ein Einkauf nötig.

Doch der Aufwand lohnt sich, denn die kleinen Kunstwerke versüßen jede Geburtstags- oder Hochzeitsfeier. Herzhafte Muffins hingegen eignen sich gut zum Frühstück, Brunch oder als kleiner Snack für zwischendurch.

## Lieber kleine Muffins als große Kuchen?

Zu einem selbst gebackenen Kuchen sage ich nicht nein, aber ein Muffin ist doch viel persönlicher! Ohne viel Aufwand hat man schnell eine

kleine Auswahl gezaubert. Denn durch das einfache Austauschen von Zutaten gelingen mit nur einmal Backen gleich mehrere Muffinsorten. Und sollten doch einmal Muffins übrigbleiben, lassen sie sich problemlos portionsweise einfrieren.

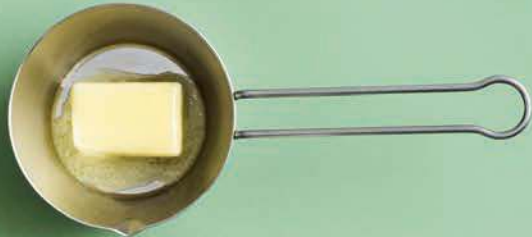


# OHNE BACKOFEN: KEY LIME PIE

120 g Butterkekse fein mahlen.



50 g Butter zerlassen und mit den Butterkeksen vermengen.



150 g Sahne steif schlagen.



400 ml gesüßte Kondensmilch,  
225 g Doppelrahmfrischkäse  
und 75 ml Limettensaft verrühren.  
Die Sahne unterheben.



*Eine 12er-Muffinform mit Papierförmchen  
(oder Silikonförmchen) auslegen. Keksmi-  
schung in die Förmchen verteilen und mit-  
hilfe eines Glases fest andrücken. Käse-  
masse darauf verteilen. Im Kühlschrank in  
ca. 8 Std. fest werden lassen.*





# RAFFINIERT & ÜPPIG

- |           |                                    |           |                            |
|-----------|------------------------------------|-----------|----------------------------|
| <b>24</b> | JOHANNISBEERMUFFINS                | <b>37</b> | WALNUSSMUFFINS MIT JOGHURT |
| <b>26</b> | LIMETTEN-BUTTERMILCH-MUFFINS       | <b>37</b> | PUMPKIN-SPICE-MUFFINS      |
| <b>27</b> | ERDBEER-RICOTTA-MUFFINS            | <b>39</b> | BIENENSTICHMUFFINS         |
| <b>29</b> | SCHOKCOCUPS MIT GANACHE            | <b>40</b> | BROWNIES MIT SALZ-KARAMELL |
| <b>30</b> | MINI-BRIOCHES                      | <b>41</b> | SCHOKO-CHEESCAKE           |
| <b>31</b> | PASTÉIS DE NATA                    | <b>42</b> | APFELKUCHENMUFFINS         |
| <b>32</b> | ZIMTSCHNECKEN                      | <b>44</b> | CHOCOLATE-CHIP-CUPCAKES    |
| <b>34</b> | DONAUWELLENCUPCAKES                | <b>46</b> | FLAN                       |
| <b>36</b> | EIERLIKORMUFFINS MIT SCHOKORASPELN | <b>47</b> | PUDDINGMUFFINS MIT BEEREN  |
| <b>36</b> | TROPICAL GRANOLACUPS               |           |                            |