

Giulia Davidsson

KÜCHENRATGEBER

1 MUFFINFORM 50 REZEPTE

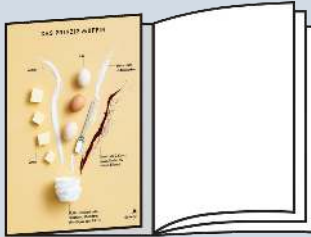


G|U

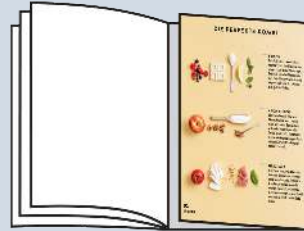
INHALT

*So geht's: Öffnen Sie die Klappen dieses Buches.
Dort finden Sie die wichtigsten Infos zum Thema auf einen Blick!*

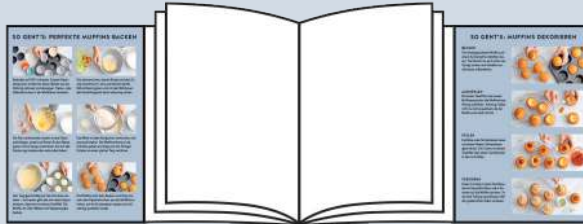
DAS PRINZIP:
MUFFIN



DIE PERFEKTE
KOMBI



Immer griffbereit:
SO GEHT'S:
MUFFINS
PERFEKT BACKEN



Immer griffbereit:
SO GEHT'S:
MUFFINS
DEKORIEREN

UNSER
GU-
CLOW

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 be-
ziehen sich auf das Backen im Elektroherd
mit Ober- und Unterhitze.

REZEPTKAPITEL



06 SCHNELL & EINFACH



22 RAFFINIERT & ÜPPIG



48 HERZHAFT & PIKANT

04 Die Autorin

05 Ohne Backofen: Key Lime Pie

09/26/40 Coverrezept

60 Register

62 Impressum



Für 12 Stück • 30 Min. Zubereitung • 25 Min. Backen • Pro Stück ca. 580 kcal, 5 g E, 27 g F, 78 g KH

BROMBEER-MOHN-CUPCAKES

für Gäste

300 g Mehl (Type 405)
2 TL Backpulver
350 g weiche Butter
200 g Zucker
2 Eier (M)
80 ml Milch
30 g Mohn
24 Brombeeren (ca. 150 g)
400 g Puderzucker
140 g Brombeerkonfitüre
20 g weiße Schokoladenraspel

AUSSERDEM

12 Muffin-Papierförmchen
(oder Silikonförmchen)
Spritzbeutel mit Sterntülle

1 Backofen auf 180° vorheizen. Die Papierförmchen in der Muffinform verteilen. Mehl mit Backpulver mischen. 150 g Butter mit dem Zucker in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts leicht schaumig rühren. Eier und Milch nach und nach unterrühren. Mehlmischung unterrühren und Mohn unterheben.

2 Brombeeren kalt abbrausen und trocken tupfen. Teig in die Förmchen füllen, in jeden Muffin 1 Brombeere stecken. Muffins im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Muffins leicht abgekühlt aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Übrige Butter (200 g) mit Puderzucker hellcremig rühren. Die Konfitüre bei Bedarf durch ein Sieb streichen, um Kerne zu entfernen, dann unter die Buttercreme rühren. Creme in den Spritzbeutel füllen und als Rosetten auf die Muffins spritzen. Mit den übrigen Brombeeren (12 Stück) und Schokoraspeln dekorieren.



Für 12 Stück • 15 Min. Zubereitung • 20 Min. Backen • Pro Stück ca. 220 kcal, 4 g E, 8 g F, 33 g KH

PFIRSICH-JOGHURT-MUFFINS

Sommer-Rezept

1 Dose Pfirsiche (ca. 300 g Abtropfgewicht)
250 g Mehl (Type 405)
2 TL Backpulver
80 g Rapsöl
150 g Zucker
2 Eier (M)
130 g Joghurt

AUSSERDEM

12 Muffin-Papierförmchen
(oder Silikonförmchen)

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Papierförmchen in der Muffinform verteilen. Die Pfirsiche in einem Sieb abtropfen lassen und anschließend in kleine Würfel schneiden. Das Mehl mit dem Backpulver mischen.

2 Das Öl mit dem Zucker in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts schaumig rühren. Die Eier und den Joghurt unterrühren. Die Mehlmischung unterrühren. Zwei Drittel der Pfirsiche unter den Teig heben.

3 Den Teig in die Förmchen füllen und die restlichen Pfirsiche (ca. 100 g) daraufstreuen. Die Muffins im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Die Form aus dem Ofen nehmen und die Muffins ca. 5 Min. darin abkühlen lassen. Dann herauslösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



*Für 12 Stück • 10 Min. Zubereitung •
25 Min. Backen •*

Pro Stück ca. 250 kcal, 4 g E, 13 g F, 30 g KH

SCHOKO-BIRNEN-MUFFINS

Klassiker

6 Birnenhälften (aus der Dose, ca. 330 g Abtropfgewicht) • 200 g Mehl (Type 405) • 2 TL Backpulver • 50 g Kakaopulver • 150 g weiche Butter • 150 g Zucker • 2 Eier (M) • 75 ml Milch • 12 Muffin-Papierförmchen (oder Silikonförmchen)

1 Backofen auf 180° vorheizen. Papierförmchen in der Muffinform verteilen. Birnen in einem Sieb abtropfen lassen und jeweils quer halbieren. Mehl, Backpulver und Kakao mischen. Butter und Zucker in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts leicht schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehlmischung und Milch unterrühren.

2 Teig in die Förmchen füllen, je ein Birnenstück hineindrücken. Im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Muffins leicht abgekühlt aus der Form heben. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



*Für 12 Stück • 10 Min. Zubereitung •
30 Min. Backen •*

Pro Stück ca. 300 kcal, 4 g E, 19 g F, 29 g KH

KIRSCHMUFFINS MIT SCHOKOTROPFEN

fruchtig

200 g Sauerkirschen (aus dem Glas, Abtropfgewicht) • 250 g Dinkelmehl (Type 630) • 2 TL Backpulver • 150 g Ahornsirup • 180 ml Olivenöl • 80 g Apfelmark • 70 g Zartbitter-Schokotropfen • 30 g Mandelblättchen • 12 Muffin-Papierförmchen (oder Silikonförmchen)

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Papierförmchen in der Muffinform verteilen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Ahornsirup, Olivenöl und Apfelmark in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren. Die Mehlmischung unterrühren. die Kirschen und 60 g Schokotropfen vorsichtig unterheben.

2 Teig in die Förmchen füllen, mit restlichen Schokotropfen und Mandelblättchen bestreuen. Muffins im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form heben und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



*Für 12 Stück • 10 Min. Zubereitung •
20 Min. Backen •
Pro Stück ca. 320 kcal, 6 g E, 20 g F, 28 g KH*

PISTAZIENMUFFINS MIT SCHOKOLADE

zum Brunch

150 g Pistazienkerne • 150 g Mehl (Type 405) •
2 TL Backpulver • 150 g weiche Butter •
150 g Zucker • 2 Eier (M) • 100 g backfeste weiße
Schokotropfen • 12 Muffin-Papierförmchen (oder
Silikonförmchen)

1 Backofen auf 180° vorheizen. Papierförmchen in der Muffinform verteilen. 100 g Pistazien fein mahlen und mit Mehl und Backpulver mischen. Restliche Pistazien (50 g) grob hacken.

2 Butter und Zucker mit den Rührbesen des Handrührgeräts leicht schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehlmischung unterrühren. Schokotropfen unterheben.

3 Den Teig in die Förmchen füllen, mit Pistazien bestreuen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form heben und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



*Für 12 Stück • 10 Min. Zubereitung •
25 Min. Backen •
Pro Stück ca. 210 kcal, 5 g E, 17 g F, 10 g KH*

KERNIGE HASELNUSS- MUFFINS

zuckerfrei

250 g gemahlene Haselnüsse (oder andere Nüsse, z.B. Walnüsse oder Mandeln) • 20 g Dinkelmehl (Type 630) • 2 TL Backpulver • 4 Eier (M) •
100 g Ahornsirup • 60 ml Milch • 30 g gehackte Haselnüsse • 12 Muffin-Papierförmchen (oder Silikonförmchen)

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Papierförmchen in der Muffinform verteilen. Gemahlene Haselnüsse, Mehl und Backpulver mischen. Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen. Eigelbe, Ahornsirup und Milch in einer Schüssel verquirlen. Die Mehlmischung unterrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

2 Teig in die Förmchen füllen und mit den gehackten Haselnüssen bestreuen. Muffins im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form heben und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



BIENENSTICHMUFFINS

Klassiker

FÜR DEN TEIG

½ Würfel Hefe (21 g)
80 ml Milch
400 g Mehl (Typ 405)
30 g Speisestärke
25 g Zucker
120 g Butter
1 Ei (M)
3 Eigelb (M)

FÜR DIE MANDELMASSE

60 g Zucker
40 g Butter
25 g Honig
50 g Sahne
100 g Mandelblättchen

FÜR DIE FÜLLUNG

1 Pck. backfeste Puddingcreme
Vanilleschmack (40 g)
200 ml Milch
200 g Quark (20 % Fett i.Tr.)

AUSSERDEM

Butter für die Form
Spritzbeutel mit Lochtülle

1 Für den Teig die Hefe in der Milch auflösen. Mehl, Speisestärke und Zucker in einer großen Schüssel mischen. Ein Drittel der Mehlmischung mit der Hefemilch verrühren und den Vorteig abgedeckt 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Inzwischen die Mulden der Muffinform fetten.

2 Die Butter in kleine Stücke schneiden, mit Ei, Eigelben und Vorteig zur restlichen Mehlmischung geben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in zwölf gleich große Stücke (à ca. 60 g) teilen, die Stücke zu Kugeln formen und in der Muffinform verteilen. Abgedeckt 40 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

3 Den Backofen auf 180° vorheizen. Für die Mandelmasse Zucker, Butter, Honig und Sahne in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen, bis die Masse eindickt (oder 118° erreicht). Die Mandelblättchen vorsichtig unterheben. Die Mandelmasse esslöffelweise auf den Teigkugeln verstreichen. Muffins im Ofen (Mitte) 25 Min. backen. Die Form aus dem Ofen nehmen, und die Muffins ca. 10 Min. abkühlen lassen. Dann herauslösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 Für die Füllung die backfeste Puddingcreme mit der Milch anrühren. Den Quark mit einem Schneebesen unterrühren. Von den Muffins jeweils das obere Drittel als Deckel abschneiden. Die Puddingcreme in den Spritzbeutel füllen und als Tupfen auf die unteren Muffinteile spritzen. Zum Schluss die abgeschnittenen Deckel daraufsetzen.



*Für 12 Stück • 20 Min. Zubereitung • 45 Min. Ruhen • 25 Min. Backen •
Pro Stück ca. 195 kcal, 8 g E, 6 g F, 26 g KH*

PIZZASCHNECKEN

mit Fleisch

300 g Mehl (Type 405)
1 Pck. Trockenhefe
Zucker
3 EL Olivenöl
130 g passierte Tomaten
2 Champignons
80 g gekochter Schinken
100 g TK-Mais
1 TL getrocknetes Basilikum
1 TL getrockneter Oregano
Salz | Pfeffer
150 g geriebener Mozzarella

AUSSERDEM

Butter für die Form
Mehl für die Arbeitsfläche

1 Backofen auf 180° vorheizen. Mulden der Muffinform fetten. Mehl mit Trockenhefe und 1 Prise Zucker mischen. Olivenöl und 180 ml lauwarmes Wasser dazugeben und alles in 5–10 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

2 Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einem ca. 45 × 30 cm großen Rechteck ausrollen. Teigplatte mit den Tomaten bestreichen. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Schinken klein würfeln. Champignons, Mais und Schinken auf der Teigplatte verteilen. Mit Basilikum, Oregano, Salz und Pfeffer würzen und mit Mozzarella bestreuen. Von der Längsseite her eng aufrollen, Rolle in zwölf gleich dicke Stücke schneiden. Schnecken in die Mulden der Muffinform legen und im Ofen (Mitte) in ca. 25 Min. goldbraun backen. Herauslösen und warm oder abgekühlt servieren.



*Für 12 Stück • 15 Min. Zubereitung • 10 Min. Kochen • 25 Min. Backen •
Pro Stück ca. 180 kcal, 8 g E, 10 g F, 15 g KH*

MAC & CHEESE-MUFFINS

aus den USA

180 g kurze Makkaroni
45 g Butter
1 Ei (S)
90 ml Milch
180 g geriebener Mozzarella
90 g geriebener Cheddar
Salz
Pfeffer
60 g Semmelbrösel
3 Stiele Petersilie

AUSSERDEM

12 Muffin-Silikonförmchen

- 1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Silikonförmchen in der Muffinform verteilen. Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen und anschließend in einem Sieb abtropfen lassen. 20 g Butter, das Ei und die Milch unterrühren. Den Mozzarella mit dem Cheddar mischen, zwei Drittel der Käsemischung unter die Nudeln heben. Die Nudelmasse mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 Die restliche Butter (25 g) in einem Topf zerlassen. Die Semmelbrösel mit der zerlassenen Butter und der restlichen Käsemischung (90 g) in einer Schüssel vermischen. Die Nudelmasse in die Förmchen füllen und mit der Semmelbröselmischung toppen. Die Mac & Cheese-Muffins im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen.
- 3 Inzwischen die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Form aus dem Ofen nehmen, die Muffins herauslösen, mit Petersilie bestreuen und warm genießen.



GENIESSEN, KREIEREN, ÜBERRASCHEN

Muffins neu gedacht! Manchmal hast du Lust auf die klassischen Schokomuffins oder schnelle Himbeer-Zitronen-Muffins, aber an manchen Tagen darfs ausgefallener sein? Dann sind diese Muffinkreationen genau richtig für dich! Wie wär es mit Donauwellencupcakes oder Bienenstichmuffins? Aber auch für herzhaftere Rezepte eignet sich deine Muffinform perfekt.

Also Muffinblech raus und losbacken!

www.gu.de

€ 14,99 [D]

ISBN 978-3-7589-0290-1

