

Giulia Davidsson

KÜCHENRÄTGEBER

# 1 MUFFINFORM 50 REZEPTE

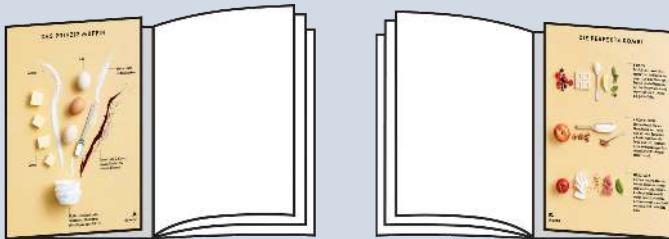


GU

# 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

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

UNSER GU-CLUE



Die Backzeiten können je nach Herd  
variiieren. 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)  
Spritzebeutel 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 Apfelmarmalade • 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 Apfelmarmalade 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 unter-  
rühren. Schokotropfen unterheben.

**3** Den Teig in die Förmchen füllen, mit Pistazien  
bestreuen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. ba-  
cken. 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 Papier-  
förmchen in der Muffinform verteilen. Gemahle-  
ne 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.



Für 12 Stück • 40 Min. Zubereitung • 1 Std. 10 Min. Ruhen • 25 Min. Backen •

Pro Stück ca. 395 kcal, 10 g E, 22 g F, 40 g KH

# 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  
Vanillegeschmack (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. Ruhnen • 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 topfen. 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 herzhaft Rezepte eignet sich deine Muffinform perfekt.

**Also Muffinblech raus und losgebacken!**

[www.gu.de](http://www.gu.de)

€ 14,99 [D]

ISBN 978-3-7589-0290-1

