

Muffinrezepte

Zu den Muffinsrezepten:

<u>Apfel-Zimt-Muffins</u>	<u>Muffins mit Putenschinken</u>	
<u>Apfelmuffins</u>	<u>Muffins mit Schokostückchen</u>	
<u>Blaubeermuffins</u>	<u>Pizzamuffins</u>	
<u>Halloweenmuffins</u>	<u>Puten-Paprika-Muffins</u>	
<u>Kirsch-Mandel-Muffins</u>	<u>Schinkenmuffins</u>	
<u>Kürbis-Muffins</u>	<u>Schokomuffins</u>	
<u>Muffins Grundrezept</u>	<u>Weihnachtsmuffins</u>	
<u>Muffins Mohn</u>	<u>Zucchinimuffins</u>	

Für die Liebhaber kleiner Kuchen eignen sich die beinahe unzähligen **Muffinrezepte**, die heutzutage im Umlauf sind. Wer öfters selbst **Muffins** backt, hat unter Umständen auch seine speziellen, eigenen, Muffinrezepte im Repertoire. Die leckeren Muffins eignen sich besonders für Kindergeburtstage, für solche Anlässe lassen sie sich Muffins speziell verzieren, so dass sie nicht nur für den Geschmack, sondern auch für die Augen einiges zu bieten haben. Auch bei Sektempfängen und Partys stellen Muffins eine praktische Alternative zu Kuchen dar. Um möglichst vielen Geschmäckern gerecht zu werden, gibt es unzählige leckere Muffinrezepte. Nicht nur für die Freunde von süßen Leckereien finden sich dabei passende Alternativen, auch zahlreiche Rezepte für deftige Muffins stehen dabei zur Auswahl. Muffins sind zudem ein schneller Genuss, die Muffinrezepte lassen sich schnell und unkompliziert zubereiten.

Muffins Grundteig:

Die Zutaten für einfache Muffins sind meist in jeder Küche vorhanden. Um diese herzustellen braucht man beispielsweise für 24 Stück des köstlichen Kleingebäcks 1 Pfund gesiebttes Mehl, das man mit 7 Teelöffeln Backpulver vermischt. Des weiteren vermischt man Mehl und Backpulver mit einem Teelöffel Salz und 4 Esslöffeln Zucker. Wer hat kann auch Back- Aroma hinzufügen. Ich benutze gerne das Zitronenaroma.

Wenn man diese Zutaten gut vermischt hat, fügt man dem Ganzen zwei Eier und 150 Gramm Margarine hinzu. All diese Zutaten verrührt man abschließend mit einem Knethaken, bis sich ein geschmeidiger Teig ergibt. Hat man diesen in der gewünschten Konsistenz, füllt man ihn in 24 Papierförmchen oder in mit Papierförmchen ausgelegte oder eingefettete Muffinbleche. Wenn ausschließlich Papierförmchen verwendet werden, sollte man darauf achten, zwei bis drei Förmchen ineinander zu stecken, damit die Muffins nicht verlaufen.

Die portionierten **Muffins** stellt man dann bei ca. 170°C für 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Nach dem Backen lässt man die köstlichen Muffins am Besten nur kurz abkühlen, ehe man diese verzehrt.