

Frühstücksbrötchen

Schnelle Muffins ohne Hefe mit Buttermilch und Müsli zum Brunch

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

Fett
Weizenmehl

All-in-Teig:

300 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
3 EL Wildblüten Honig
3 Eier (Größe M)
250 ml Buttermilch
200 g Dr. Oetker Vitalis
Schokomüsli klassisch

Wie backe ich ganz einfach leckere
Frühstücksbrötchen ohne Hefe?:

1 Vorbereiten:

Muffinform fetten und mehlen. Backofen vorheizen. **Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Vitalis, hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt Vitalis unterrühren. Teig in den Muffinmulden verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Muffins etwa 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Frühstücksbrötchen können eingefroren werden.

