

Hefe-Muffins

Das Geheimnis dieser köstlichen Hefe-Cupcakes ist der luftige Hefeteig zusammen mit einer feinen Vanille-Creme.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

12 ofeneste Förmchen oder Tassen
(150 ml)
Fett

Hefeteig:

200 ml Milch
50 g Butter oder Margarine
400 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
100 g Dr. Oetker Haselnusskrokant

Topping:

1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Vanille-Geschmack
200 g Schlagsahne
100 ml Milch

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Dekor-Konfetti
Dr. Oetker Feine Dekorblüten
Dr. Oetker Zuckerstreusel

Wie backe ich leckere Hefe-Muffins?:

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

2 Hefeteig:

Mehl mit Trockenbackhefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Die warme Milch-Fett-Mischung und die übrigen Zutaten, außer Krokant, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss Krokant unterkneten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. In der Zwischenzeit die Förmchen fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. Den Teig in 12 gleich große Portionen teilen, zu Kugeln formen und in die Förmchen geben. Nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- 4 Dann backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Min.

Küchlein in den Förmchen auf einen Kuchenrost stellen und erkalten lassen.

- 5 **Topping:**
Paradiescreme mit Sahne und Milch nach Packungsanleitung aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit beliebiger Tülle füllen. Paradiescreme auf die Cupcakes spritzen und mit den Dekorartikeln verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch andere hitzebeständige Förmchen oder eine Mini24er-Muffinform (dann beträgt die Backzeit etwa 15 Min.) nehmen.
- In Glasformen sehen bunte Papierbackförmchen sehr gut aus (dann kein Fett notwendig).
- Beim Verzieren der Hefe-Muffins sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt.

