

Muffins Grundrezept

Dieses leckere Grundrezept für klassische Muffins gelingt ganz einfach. Die 12 Muffins aus hellem Rührteig können nach Belieben verfeinert werden.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform, 12er:

etwa 12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

Rührteig für Muffins:

150 g weiche Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
225 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 ml Milch oder Fruchtsaft oder Limonade

Wie backe ich super einfach Muffins?:

① Muffinform vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig für Muffins zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Flüssigkeit in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Rührteig in den Muffinförmchen verteilen.

Nach Belieben den Muffinteig mit Früchten, Schokostücken, Oreo-Keksen, Karamell-Fudge oder Zuckerdekor bestreuen.



3 Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: 20 - 25 Min.

Muffins vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Nach Belieben die Muffins mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Grundteig kann mit 75 g Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen **oder** 100 g Dr. Oetker gehackten Mandeln **oder** Dr. Oetker Haselnuss-Krokant verfeinert werden.
- Für fruchtige Muffins einfach vor dem Backen nach Belieben einige Heidelbeeren oder Himbeeren, grob zerkleinerte Oreo-Kekse oder Dr. Oetker Salted Caramel Fudge auf dem Teig verteilen.
- Die Muffins können mit 50 g geschmolzener Schokolade besprenkelt werden.
- Die Muffins schmecken auch mit einem Orangen- oder Zitronenguss sehr lecker: Aus 100 g Puderzucker mit etwa 2 EL Orangen- oder Zitronensaft eine Guss anrühren und auf den Muffins verteilen.