

Pfannkuchen-Muffins

Diese fluffigen Pfannkuchen-Muffins sind schnell und einfach gebacken. Serviert mit Schlagsahne und Marmelade sind die Pancake-Muffins einfach lecker.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform, 12er:

etwa 6 TL weiches Butterschmalz

Teig:

2 Eier (Größe M)

150 ml Milch

150 ml Wasser

1 Pr. Salz

etwa 2 TL Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

130 g Weizenmehl

Preiselbeer-Füllung:

200 - 250 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

etwa 150 g Preiselbeerkonfitüre

Wie backe ich Pfannkuchen-Muffins?:

1 Vorbereiten:

In jede Mulde der Muffinform etwa 1/2 TL Butterschmalz geben. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

2 Teig zubereiten:

Eier, Milch, Wasser, Salz, Zucker und Finesse in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz verrühren. Mehl darübersieben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig etwa 15 Min. ruhen lassen.

3 Muffinform mit Butterschmalz auf dem Rost in den Backofen schieben und erhitzen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 5 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Die Form aus dem Backofen nehmen und sofort den Teig gleichmäßig in die Muffinmulden füllen. Form sofort wieder auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

Die Form auf einen Kuchenrost stellen und kurz abkühlen lassen. Dann die Pfannkuchen-Muffins lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5 **Preiselbeer-Füllung zubereiten:**

Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen. In die Mulden der Pfannkuchen-Muffins füllen und die Preiselbeeren darüber verteilen. Nach Wunsch mit Puderzucker bestreut servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Backen empfiehlt sich bei diesem Rezept nur Ober-/Unterhitze, keine Heißluft.
- Die Pfannkuchen-Muffins können nach Belieben mit anderen Marmeladen-Sorten verfeinert werden.

