

Süße und herzhaftere Buttermilch-Muffins

Zwei Varianten von Muffins - mit Schokolade und Mandeln oder Paprika, Tomate und Gouda.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
Fett

Teig:

3 Eier (Größe M)
80 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
250 ml Buttermilch
350 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 gestr. TL Dr. Oetker Natron

Für 6 süße Muffins:

50 g Vollmilchschokoladen
50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Für 6 herzhaftere Muffins:

1 kleine gelbe Paprikaschote
100 g Cocktailtomaten
50 g geraspelter Gouda
1 TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Wie backe ich süße und herzhaftere Buttermilch-Muffins aus einem Teig?:

1 Vorbereiten:

Muffinform fetten. Für die süßen Muffins die Schokolade grob hacken. Für die herzhaften Muffins die Paprikaschote putzen und würfeln. Tomaten waschen, 3 davon halbieren, die restlichen vierteln. Backofen vorheizen.

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

2 Teig zubereiten:

Eier, Öl und Buttermilch in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit einem Schneebesen verrühren. Mehl, Backin und Natron mischen, auf die Flüssigkeit geben und alles kurz glatt rühren.

3 Süße Muffins:

2 EL Mandeln beiseitestellen. Unter eine Hälfte des Teiges Zucker, Vanillin-Zucker, gehackte Schokolade und restliche Mandeln rühren. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln auf 6 Muffinmulden verteilen und gehobelte Mandeln aufstreuen.



④ **Herzhafte Muffins:**

Unter den restlichen Teig Paprikawürfel, Tomatenviertel, Gouda, Salz und Pfeffer rühren. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die übrigen Muffinmulden füllen und je eine halbe Tomate auflegen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Es können auch nur süße oder nur herzhafte Muffins gebacken werden. Dann die Zutaten für die gewünschte Geschmacksrichtung verdoppeln und unter den gesamten Teig geben.
- Die Muffinform mit Papierbackförmchen auslegen und die Muffins darin backen.
- Die Muffins sind einfriergeeignet.

