

Weihnachten Backen Rezepte

Muffins, Mit Varianten

Gattung: Backen, Gebäck, Kekse Plätzchen, Advent, Weihnachten

400 ml	Mehl	1	Ei
2	Zucker	200 ml	Milch
1	Backpulver	50 ml	Salatöl
1/2 Teel.	Salz		

Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer grossen Schüssel mischen. Ei, Milch und Öl in einer Tasse aufschlagen und auf einmal in die Mehlmischung geben. Mit einem Löffel nur leicht unterheben bis das Mehl feucht ist (der Teig bleibt etwas klumpig).

Teig in Muffin Förmchen löffeln und 20-25 Minuten bei ca. 180 °C backen. Mit Zahnstocher testen, wenn kein Teig mehr kleben bleibt sind sie fertig.

Bei den folgenden Varianten beziehen sich die Mengenangaben auf eine Zubereitung mit 2 Tassen Mehl.

Variation Orange: Zubereiten wie beschrieben, aber 1/4 Tasse Zucker nehmen und die Milch auf eine 3/4 Tasse reduzieren + 1/4 Tasse Orangensaft und 1 Esslöffel Orangenschale.

Variation Apple: Zubereiten wie beschrieben, zusätzlich 1/2 Teelöffel Zimt und 1 klein geschnittene Apfel zugeben.

Variation Surprise: Die Muffinförmchen nur zur Hälfte füllen, dann einen Teelöffel beliebige Marmelade daraufgeben und mit Teig auffüllen.

Variation Blueberry: Zubereiten wie beschrieben, jedoch 1/2 Tasse Zucker und eine 3/4 Tasse gefrorene ungesüsste Heidelbeeren untermischen.