

KÜCHENRATGEBER

GIULIA DAVIDSSON

1 MUFFINFORM 50 REZEPTE



GU

DAS PRINZIP MUFFIN



SO GEHT'S: PERFEKTE MUFFINS BACKEN



Backofen auf 180° vorheizen. Zutaten Raumtemperatur annehmen lassen (Butter aus der Kühlung nehmen) und abwiegen. Papier- oder Silikonförmchen in der Muffinform verteilen.



Die zimmerwarme, weiche Butter und den Zucker zusammen in eine ausreichend große Rührschüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts leicht schaumig rühren.



Die Eier nacheinander einzeln in eine Tasse aufschlagen, jeweils zur Butter-Zucker-Masse geben und so lange unterrühren, bis sich alle Zutaten gut miteinander verbunden haben.



Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und eventuell sieben. Die Mehlmischung in die Schüssel geben und zügig mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.



Den Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen – am besten geht das mit einem Eisportionierer, alternativ mit einem Esslöffel. Die Muffins im Ofen (Mitte) nach Rezeptangabe backen.



Die Muffins nach dem Backen vorsichtig mit samt den Papierförmchen aus der Muffinform heben, auf ein Kuchengitter setzen und vollständig auskühlen lassen.

NÜTZLICHE BACKHELFER

MUFFINFORM

Damit die Muffins nicht ihre Form verlieren, werden sie in einer Muffinform aus Metall oder Silikon gebacken. Diese gibt es in verschiedenen Größen mit 6, 12 oder 24 Mulden.

KUCHENGITTER

Sobald die Muffins aus dem Ofen kommen, sollten sie aus der Form genommen werden. Auf einem Kuchengitter können sie dann in Ruhe auskühlen.

MUFFINFÖRMCHEN

Die Mulden der Muffinform werden eingefettet oder mit Muffinförmchen aus Papier oder Silikon ausgelegt. So lassen sich die Muffins nach dem Backen gut herauslösen.

Förmchen aus Silikon können gespült und wiederverwendet werden, Papierförmchen hingegen sind oft mit einem Muster bedruckt.

KÜCHENWAAGE

Digitalwaagen sind sehr genau. Bei vielen Waagen kann man in ml wiegen, was das Abmessen von Flüssigkeiten, z. B. Öl, erleichtert.

EISPORTIONIERER

Mit einem Eisportionierer lässt sich der Teig ganz einfach und gleichmäßig in die Förmchen füllen. So wird jeder Muffin am Ende gleich groß.

HANDRÜHRGERÄT

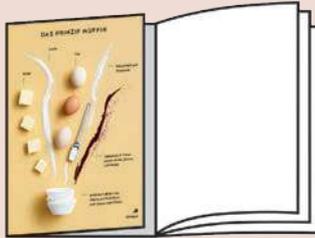
Mit einem elektrischen Handrührgerät sind die Zutaten schnell, gründlich und ohne Klumpen zusammengerrührt.



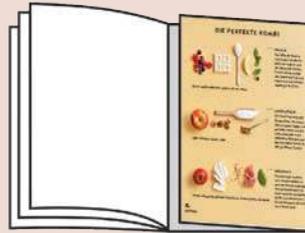
INHALT

Öffnen Sie die Klappen dieses Buches.
Dort finden Sie die wichtigsten Infos zum Thema auf einen Blick!

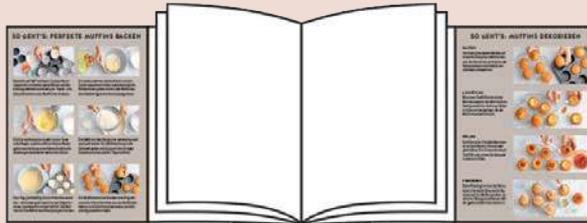
DAS PRINZIP:
MUFFIN



DIE PERFEKTE
KOMBI



Immer griffbereit:
SO GEHT'S:
PERFEKTE MUFFINS
BACKEN



Immer griffbereit:
SO GEHT'S:
MUFFINS
DEKORIEREN

GU
CLOU

Wussten Sie schon, dass ...?
Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen. Aha-Momente garantiert!



Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Unsere Temperaturangaben beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.



Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte mit der »GU Kochen Plus«-App (siehe S. 64)

REZEPTKAPITEL



06 SCHNELL & EINFACH



22 RAFFINIERT & ÜPPIG



48 HERZHAFT & PIKANT

04 DIE AUTORIN

05 OHNE BACKOFEN: KEY LIME PIE

27, 36, 39, 44 COVERREZEPTE

60 REGISTER, ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

62 IMPRESSUM, LESERSERVICE, GARANTIE

GIULIA DAVIDSSON

Schon mit 13 Jahren hat unsere Autorin die Küche in eine Muffin-Werkstatt verwandelt und ihre ersten Muffins gebacken. Mal mit und mal ohne Frosting, aber je pompöser, desto besser. Und auch heute ist ihre Lust nach den kleinen Törtchen nicht verfliegen. Ihre liebsten Rezepte haben es in dieses Buch geschafft.

Was ist das Besondere an Muffins?

Klein, aber oho! Die Mini-Kuchen sind auf jeder Party ein Hingucker. Jeder hat seinen eigenen kleinen Kuchen und der passt sogar in jede Kinderhand. Ob süß oder herzhaft, mit oder ohne Topping, für jeden ist etwas dabei. Und sollte das Rezept den eigenen Geschmack mal nicht treffen, können Zutaten ganz einfach ausgetauscht werden. Denn die Zubereitung von Muffins ist besonders einfach und sie sind in nicht mal 30 Minuten gebacken.

Welche Muffins passen zu welchem Anlass?

Für garantiert jeden Anlass ist der passende Muffin dabei. Für die schnellen und einfachen Muffins hat man die Zutaten meistens ohnehin zu Hause im Vorrats- und Kühlschrank stehen. So kann auch zum Sonntagskaffee ganz spontan und schnell etwas Süßes

gezaubert werden. Für raffinierte und üppige Muffins mit einer Creme und Topping ist bei den meisten vermutlich vorab ein Einkauf nötig.

Doch der Aufwand lohnt sich, denn die kleinen Kunstwerke versüßen jede Geburtstags- oder Hochzeitsfeier. Herzhafte Muffins hingegen eignen sich gut zum Frühstück, Brunch oder als kleiner Snack für zwischendurch.

Lieber kleine Muffins als große Kuchen?

Zu einem selbst gebackenen Kuchen sage ich nicht nein, aber ein Muffin ist doch viel persönlicher! Ohne viel Aufwand hat man schnell eine

kleine Auswahl gezaubert. Denn durch das einfache Austauschen von Zutaten gelingen mit nur einmal Backen gleich mehrere Muffinsorten. Und sollten doch einmal Muffins übrigbleiben, lassen sie sich problemlos portionsweise einfrieren.



OHNE BACKOFEN: KEY LIME PIE

120 g Butterkekse fein mahlen.



50 g Butter zerlassen und mit den Butterkeksen vermengen.



150 g Sahne steif schlagen.



400 ml gesüßte Kondensmilch,
225 g Doppelrahmfrischkäse
und 75 ml Limettensaft verrühren.
Die Sahne unterheben.



*Eine 12er-Muffinform mit Papierförmchen
(oder Silikonförmchen) auslegen. Keksmi-
schung in die Förmchen verteilen und mit-
hilfe eines Glases fest andrücken. Käse-
masse darauf verteilen. Im Kühlschrank in
ca. 8 Std. fest werden lassen.*





RAFFINIERT & ÜPPIG

- 24** JOHANNISBEERMUFFINS
- 26** LIMETTEN-BUTTERMILCH-MUFFINS
- 27** ERDBEER-RICOTTA-MUFFINS
- 29** SCHOKCOCUPS MIT GANACHE
- 30** MINI-BRIOCHES
- 31** PASTÉIS DE NATA
- 32** ZIMTSCHNECKEN
- 34** DONAUWELLENCUPCAKES
- 36** EIERLIKORMUFFINS MIT SCHOKORASPELN
- 36** TROPICAL GRANOLACUPS
- 37** WALNUSSMUFFINS MIT JOGHURT
- 37** PUMPKIN-SPICE-MUFFINS
- 39** BIENENSTICHMUFFINS
- 40** BROWNIES MIT SALZ-KARAMELL
- 41** SCHOKO-CHEESCAKE
- 42** APFELKUCHENMUFFINS
- 44** CHOCOLATE-CHIP-CUPCAKES
- 46** FLAN
- 47** PUDDINGMUFFINS MIT BEEREN



ZIMTSCHNECKEN

KLASSIKER



FÜR DEN TEIG

110 ml Milch
245 g Mehl (Type 405)
40 g Butter
1 Ei (M)
5 g Trockenhefe
25 g Puderzucker

FÜR DIE FÜLLUNG

50 g Butter
115 g brauner Zucker
7 g Speisestärke
7 g Zimtpulver

FÜR DAS FROSTING

25 g weiche Butter
25 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
50 g Puderzucker
½ EL Milch

AUSSERDEM

Butter für die Form
Mehl für die Arbeitsfläche

ZUTATEN-TIPP

Verwenden Sie zum Anrühren des Frostings unbedingt Vollmilch. Ihr Fettgehalt sorgt dafür, dass sich die Zutaten gut verbinden und eine glatte Masse entsteht.

TEIG: Den Backofen auf 30° vorheizen. 30 ml Milch mit 30 ml Wasser und 15 g Mehl in einem Topf unter Rühren auf mittlerer Stufe erhitzen, bis die Masse eindickt (Bild 1). Von der Herdplatte nehmen. Die Butter in einem zweiten Topf zerlassen und mit der restlichen Milch (80 ml) unter die eingedickte Masse rühren. Das Ei ebenfalls unterrühren. Das restliche Mehl (230 g) mit der Trockenhefe in einer großen Schüssel mischen. Die Butter-Milch-Mischung dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts in 5–10 Min. zu einem glatten Teig verkneten (Bild 2). Den Teig mit einem sauberen Küchentuch abdecken und im Ofen 20 Min. ruhen lassen. Dann den Puderzucker unterkneten und den Teig noch ca. 1 Std. gehen lassen.

FÜLLEN: Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Mulden der Muffinform mit Butter fetten. Für die Füllung die Butter in einem Topf zerlassen. Braunen Zucker, Stärke und Zimt in einer Schüssel mischen, zerlassene Butter unterrühren. Den Teig mit bemehlten Händen durchkneten und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 40 × 30 cm großen Rechteck ausrollen. Die Füllung darauf verstreichen. Die Teigplatte von der Längsseite her eng aufrollen (Bild 3). Die Rolle in zwölf gleich dicke Stücke schneiden (Bild 4).

BACKEN: Die Zimtschnecken flach in die Mulden der Muffinform legen und im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen (Bild 5). Form aus dem Ofen nehmen und die Muffins ca. 5 Min. darin abkühlen lassen. Dann herauslösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

FROSTING: Für das Frosting Butter, Frischkäse und Puderzucker in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig aufschlagen. Die Milch unterrühren. Die Zimtschnecken mit dem Frosting bestreichen (Bild 6).



BIENENSTICHMUFFINS

KLASSIKER

FÜR DEN TEIG

½ Würfel Hefe (21 g)
80 ml Milch
400 g Mehl (Typ 405)
30 g Speisestärke
25 g Zucker
120 g Butter
1 Ei (M)
3 Eigelb (M)

FÜR DIE MANDELMASSE

60 g Zucker
40 g Butter
25 g Honig
50 g Sahne
100 g Mandelblättchen

FÜR DIE FÜLLUNG

1 Pck. backfeste Puddingcreme
Vanillegeschmack (40 g)
200 ml Milch
200 g Quark (20 % Fett i.Tr.)

AUSSERDEM

Butter für die Form
Spritzbeutel mit Lochtülle

1 Für den Teig die Hefe in der Milch auflösen. Mehl, Speisestärke und Zucker in einer großen Schüssel mischen. Ein Drittel der Mehlmischung mit der Hefemilch verrühren und den Vorteig abgedeckt 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Inzwischen die Mulden der Muffinform fetten.

2 Die Butter in kleine Stücke schneiden, mit Ei, Eigelben und Vorteig zur restlichen Mehlmischung geben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in zwölf gleich große Stücke (à ca. 60 g) teilen, die Stücke zu Kugeln formen und in der Muffinform verteilen. Abgedeckt 40 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

3 Den Backofen auf 180° vorheizen. Für die Mandelmasse Zucker, Butter, Honig und Sahne in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen, bis die Masse eindickt (oder 118° erreicht). Die Mandelblättchen vorsichtig unterheben. Die Mandelmasse esslöffelweise auf den Teigkugeln verstreichen. Muffins im Ofen (Mitte) 25 Min. backen. Die Form aus dem Ofen nehmen, und die Muffins ca. 10 Min. abkühlen lassen. Dann herauslösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 Für die Füllung die backfeste Puddingcreme mit der Milch anrühren. Den Quark mit einem Schneebesen unterrühren. Von den Muffins jeweils das obere Drittel als Deckel abschneiden. Die Puddingcreme in den Spritzbeutel füllen und als Tupfen auf die unteren Muffinteile spritzen. Zum Schluss die abgeschnittenen Deckel daraufsetzen.



Für 12 Stück • 10 Min. Zubereitung • 25 Min. Backen • Pro Stück ca. 80 kcal, 6 g E, 5 g F, 1 g KH

OMELETTMUFFINS

ZUM FRÜHSTÜCK

*1 Paprika
1 großer Champignon
(ca. 50 g)
1 Frühlingszwiebel
10 Eier (M)
80 ml Milch
Salz
Pfeffer*

AUSSERDEM
12 Muffin-Silikonförmchen

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Silikonförmchen in der Muffinform verteilen. Die Paprika waschen und halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen. Die Hälften in kleine Würfel schneiden. Den Champignon putzen, bei Bedarf mit einem Tuch abreiben, und in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Das vorbereitete Gemüse in einer Schüssel mischen.

2 Die Eier mit der Milch in einer Schüssel gut verquirlen. Die Eiermasse mit Salz und Pfeffer würzen und in die Muffinförmchen füllen. Das Gemüse darauf verteilen. Die Muffins im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Form aus dem Ofen nehmen und die Muffins 5–10 Min. darin abkühlen lassen. Dann herauslösen und auf einem Kuchengitter lauwarm oder vollständig abkühlen lassen.



Für 12 Stück • 20 Min. Zubereitung • 45 Min. Backen • Pro Stück ca. 170 kcal, 8 g E, 12 g F, 6 g KH

RÖSTICUPS MIT SPIEGELEI

ZUM BRUNCH

600 g vorwiegend festkochende

Kartoffeln

75 g Cheddar

75 g Butter

Salz

Pfeffer

12 Eier (S)

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Die Raspel auf ein Küchentuch geben, die Tuchränder darüber zusammenfassen und eindrehen, um so den Kartoffelsaft gut auszudrücken. Den Cheddar reiben. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen, mit dem Cheddar zu den Kartoffeln geben und alles gut mischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Die Kartoffelmasse mit einem Esslöffel in die Muffinform füllen und leicht an die Wand der Mulden drücken. Dabei darauf achten, dass der Boden nicht zu dünn wird. Im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Die Form aus dem Ofen nehmen und in jeden Cup 1 Ei aufschlagen, dabei darauf achten, dass das Eigelb ganz bleibt. Die gefüllten Cups zurück in den Ofen stellen und 15–20 Min. weiterbacken. Die Form aus dem Ofen nehmen, die Rösticups vorsichtig herauslösen und noch warm genießen.

DIE PERFEKTE KOMBI



Beeren, weiße Schokolade, Joghurt, Zitrone, Minze

FRISCH

Die Süße der Beeren harmoniert mit der Frische von Joghurt und der Säure von Zitrone. Frische Minze rundet den Geschmack ab und eignet sich wie Schokoraspel gut als Deko.



Apfel, Walnüsse, Zucker, Zimt

AROMATISCH

Ein Geschmack wie aus Omas Küche, der besonders an kalten Tagen Lust auf mehr macht und die Seele streichelt. Karamellisierte Walnüsse sorgen bei dieser Kombi für den perfekten Crunch.



Tomate, Mozzarella, geröstete Pinienkerne, Parmaschinken, Basilikum

HERZHAFT

Hochwertige, mediterrane Zutaten bilden zusammen eine wunderbare Aromenkombination für einen leckeren herzhaften Muffin zum Mitnehmen – so schnell waren Sie noch nie in Bella Italia!



PIMP YOUR MUFFIN

CREME-TOPPINGS

Cremiges Frischkäsefrosting, süße Buttercreme oder luftiges Mascarpone-topping hübschen jeden Muffin auf und verleihen ihm saftige Frische.



NÜSSE

Klein gehackt und auf den Muffin gestreut sind Nusskerne aller Art besonders beliebt. Pistazien machen die Muffins noch bunter.



OBST

Saisonales Obst rundet den Geschmack der Muffins wunderbar ab. Beeren eignen sich aufgrund ihrer Größe besonders gut. Steinobst wird am besten in Spalten geschnitten fächerförmig auf die Muffins gelegt.



BUNTE DEKO

Die ausgekühlten Muffins mit Zuckerguss bestreichen und Schokolinsen, Gummibärchen oder Zuckerstreusel daraufstreuen.



SO GEHT'S: MUFFINS DEKORIEREN

BACKEN

Die frischgebackenen Muffins auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Sie können sie auch schon am Vortag backen und luftdicht verschlossen aufbewahren.



AUSHÖHLEN

Mit einem Teelöffel oder einem Muffinausstecher die Muffins kreisförmig aushöhlen. Achtung: Dabei nicht zu viel herauslösen, da der Muffin sonst leicht bricht.



FÜLLEN

Konfitüre oder Schokoladencreme mit einem kleinen Schneebeesen glatt rühren. Die Creme mit einem Teelöffel oder einem Spritzbeutel in das Loch füllen.



VERZIEREN

Etwas Frosting in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in Rosetten auf die Muffins spritzen. So wird die Füllung verschlossen. Mit der gewünschten Deko verzieren.



EIN MUFFIN FÜR JEDE GELEGENHEIT



Backen pur: wenige Zutaten, gelingsichere Rezepte – entspannter Genuss

Muffins – einfach wie nie: Buchklappen aufblättern und
das Wichtigste beim Kochen immer im Blick

Heute süß, morgen herzhaft: 50 Rezepte für die Muffinform, mal schnell
und einfach, mal üppig und raffiniert – aber immer lecker!



MIT KOSTENLOSER APP ZUM
SAMMELN IHRER LIEBLINGSREZEPTE

WG 457 Backen

ISBN 978-3-8338-7828-2



9 783833 878282



PEFC

PERC. 10 0916

€ 9,99 [D]

€ 10,30 [A]

www.gu.de