

## CAPPUCCINO - MUFFINS

### **Zutaten für etwa 12 Stück:**

200g Eier (auswiegen)  
200g Zucker  
200 g weiche Butter  
20g Kakao  
1/2 TL Zimt  
1/2 TL Nelkenpulver  
6 EL Cappuccinopulver (instant)  
200g Mehl

**Für die Backform:** Öl oder Papier- Backförmchen

**Zubereitungszeit:** 10 Minuten

**Backzeit:** im vorgeheizten Ofen (180 Grad) ca. 20- 25 Minuten  
Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, dann die Butter nach und nach unterrühren.  
Den Kakao, die Gewürze und das Cappuccinopulver dazurühren.  
Das Mehl sieben und unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.  
Den Teig bis zu 2/3 Höhe in die Förmchen füllen und die Muffins im Backofen  
20- 25 Minuten backen.

## CAPPUCCINO - MUFFINS II

### **Zutaten für etwa 12 Stück:**

250g Mehl  
50g Kakaopulver  
50g brauner Zucker  
100g Zucker  
1 EL Backpulver  
1 EL Instant Kaffeepulver  
1/2 TL Salz  
100g zerlassene Butter  
250g saure Sahne  
200g Sahne  
2 Eier  
1 abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange  
150g zerhackte Zartbitterschokolade  
Zucker zum Bestreuen

**Für die Backform:** Öl oder Papier- Backförmchen

**Zubereitungszeit:** 20 Minuten

**Backzeit:** im vorgeheizten Ofen (180 Grad) ca. 20- 25 Minuten

## GUTE-LAUNE-MUFFINS

### **Zutaten für etwa 12 Stück:**

Butter und Mehl für die Form  
80 g Frischkäse  
110 ml Orangenlimonade  
2 EL Puderzucker  
250 g Mehl  
2 TL Backpulver  
1/2 TL Natron  
Salz  
75 g Butter  
1 Ei  
75 g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
100 g saure Sahne

### *Zum Verzieren:*

100 g Puderzucker  
2-3 EL Zitronen- oder Orangensaft  
einige Weingummi- Orangen

**Backzeit:** im vorgeheizten Ofen (180 Grad) ca. 25- 30 Minuten

1. Die Vertiefungen des Muffinblechs mit weicher Butter fetten und mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Den Frischkäse mit 1 EL Orangenlimo und dem Puderzucker in einer kleinen Schüssel gut durchrühren und beiseite stellen.
3. Das Mehl in eine Schüssel geben, mit dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz vermischen.
4. In einem kleinen Topf die Butter auf mittlerer Stufe schmelzen.
5. Das Ei in eine weitere Schüssel aufschlagen und mit dem Schneebesen leicht verquirlen. Zucker, Vanillinzucker, Butter, restliche Orangenlimo und saure Sahne darunter rühren.
6. Das Mehlgemisch zum Eigemisch geben, alles vorsichtig unterheben und nicht zu lange mit einem Rührlöffel vermengen.
7. Etwa ein Drittel des Teiges in die Muffinformen füllen, in jede Vertiefung 1 TL Frischkäsefüllung setzen und mit dem restlichen Teig auffüllen.
8. Das Muffinblech auf die mittlere Schiene im Backofen schieben und die Muffins 25 - 30 Minuten backen. Gartest nicht vergessen!!!
9. Die Muffins herausnehmen und 5- 10 Minuten ruhen lassen, dann aus der Form lösen und abkühlen lassen.
10. Für den Guß den Puderzucker mit dem Saft vermischen und die Muffins damit bestreichen. Mit Weingummi- Orangen verzieren.

Tip: Man kann die Orangen- Limo auch durch Cola ersetzen und Cola- Fläschchen aus Weingummi auf jeden Muffin setzen.

## SCHOKO - MUFFINS

### **Zutaten für etwa 12 Stück:**

300 g Zartbitterschokolade  
100 g weiche Butter  
180 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 Ei  
300 g Weizenmehl  
1 1/2 TL Backpulver  
1/2 TL Hausnatron  
150 ml Milch

**Für die Backform:** Öl oder Papier- Backförmchen

**Zubereitungszeit:** ca. 15 Minuten

**Backzeit:** im vorgeheizten Ofen (180 Grad) ca. 25 Minuten

**Pro Stück etwa:** viel zu viele kJ/kcal.

Für den Teig die Hälfte der Schokolade im Wasserbad schmelzen, zu der weichen Butter geben und mit dem Mixer zu einer geschmeidigen Masse rühren.

Nach und nach Zucker und Vanillezucker zugeben, bis eine gebundene Masse entsteht.

Das Ei 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren.

Das Mehl mit Salz, Backpulver und Natron mischen und mit der Milch in zwei Schüben einrühren.

Als letztes die restliche Schokolade grob hacken und unter den Teig heben.

Den Muffinteig mit Hilfe von zwei EL in die Förmchen verteilen und bei 180 Grad ca. 25 min. backen.

## GRUNDREZEPT

### **Zutaten für etwa 12 Stück:**

250 g Mehl  
2 Teel. Backpulver  
1 Ei  
120 g Zucker  
60 ml Pflanzenöl  
125 ml Milch  
1/2 Teel. Salz

**Für die Backform:** Öl oder 12 Papier- Backförmchen

**Zubereitungszeit:** etwa 15 Minuten

**Backzeit:** 18- 20 Minuten

Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben.

Das Ei in einer weiteren Schüssel kurz schlagen und dann mit der Milch und dem Öl verrühren.

In die trockenen Zutaten eine Mulde machen und die flüssigen Zutaten hinein füllen.

Verrühren bis alles leicht angefeuchtet und klumpig ist.

Die Vertiefungen der Muffinform zu 2/3 mit Teig füllen und für ca. 18- 20 Minuten bei 190 Grad im Backofen backen.

## SCHOKO - FRISCHKÄSE - MUFFINS

Muffins mit Füllung - eine Überraschung für Ihre Gäste.

Auch zum Nachmittagskaffee

### **Zutaten für etwa 12 Stück:**

#### **Für die Füllung:**

150g Frischkäse  
1 1/2 Eßl. Zucker  
1 Päckchen Bourbon- Vanillezucker

#### **Für den Teig:**

200 g Mehl (Type 405)  
2 Teel. Backpulver  
1/2 Teel. Natron  
4 Eßl. Kakaopulver  
1 Ei  
160 g brauner Zucker  
100 ml neutrales Öl  
300 g Buttermilch

#### **Für die Backform:**

Öl oder 12 Papier- Backförmchen

#### **Für die Verzierung:**

200 g Zartbitter- Kuvertüre  
Vollmilch- Schokostreusel

**Zubereitungszeit:** etwa 20 Minuten

**Backzeit:** 20- 25 Minuten

**Pro Stück etwa:** 1400 kJ/330 kcal.

Bei allen Muffins- Rezepten können Sie statt 100 ml Öl etwa 100 g weiche Butter verwenden. Mit Butter erhalten die Muffins ein anderes Aroma. Entscheiden Sie selbst, wie sie Ihnen besser schmecken.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Vertiefungen des Muffinsblechs einfetten oder Backförmchen hineinsetzen.

In einer kleinen Schüssel den Frischkäse mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.

In einer weiteren Schüssel das gesiebte Mehl, Backpulver, Natron und Kakaopulver sorgfältig vermischen.

Das Ei in einer großen Schüssel aufschlagen und leicht verquirlen.

Den braunen Zucker, das Öl und die Buttermilch hinzufügen und gut vermischen.

Dann die Mehlmischung vorsichtig unter heben.

Ein Viertel des Teiges in den Blech- Vertiefungen verteilen. Dann jeweils 1 Teelöffel Füllung daraufgeben und mit Teig auffüllen.

Im Backofen (Mitte, Umluft 160 Grad) 20- 25 Minuten backen.

Die Muffins aus dem Blech nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Die Kuvertüre in Stückchen hacken und in einem hohen Töpfchen im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Die Muffins in die Kuvertüre tauchen und etwas antrocknen lassen, dann mit Schokostreuseln bestreuen.

## ORANGEN - MUFFINS

Fruchtige Muffins, die warm am besten schmecken.

Braucht etwas Zeit

### **Zutaten für etwa 12 Stück:**

260 g Mehl (Type 405)  
2 Teel. Backpulver  
1/2 Teel. Natron  
2 Teel. unbehandelte, abgeriebene Orangenschale  
3 mittelgroße Orangen  
1 Ei  
150 g brauner Zucker  
100 ml neutrales Öl  
250 g Buttermilch

**Für die Backform:** Öl oder 12 Papier- Backförmchen

**Zubereitungszeit:** etwa 25 Minuten

**Backzeit:** 20- 25 Minuten

**Pro Stück etwa:** 940 kJ/220 kcal.

Bitte achten Sie auf eine hohe Temperatur zu Beginn der Backzeit.  
Das Vorheizen ist beim normalen Elektroherd wichtig - die Muffins gehen dadurch besser auf.  
Nach 10- 15 Minuten können Sie auf etwa 160 Grad (Umluft 140) zurückschalten.  
Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Vertiefungen des Muffinsblechs oder Papier- Backförmchen setzen.  
Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Backpulver, Natron und Orangenschale sorgfältig vermischen.  
Die Orangen schälen, enthäuten und kleine Stückchen schneiden.  
In einer weiteren großen Schüssel das Ei aufschlagen und leicht verquirlen.  
Dann Zucker, Öl, Buttermilch und die Orangenstückchen dazugeben und vermischen.  
Zuletzt die Mehlmischung hinzufügen und vorsichtig unterheben.  
Den Teig in die Blechvertiefungen einfüllen.  
Im Backofen (Mitte, Umluft 160 Grad) in 20- 25 Minuten goldgelb backen.  
Die Muffins im Backblech etwa 5 Minuten ruhen lassen, aus den Förmchen nehmen und warm servieren.