

Muffins

aus: Jutta Renz: Muffins

Grundrezept:

250 g Früchte (nach Saison, oder tiefgefrorene, nicht auftauen)
260 g Mehl
2 ½ TL Backpulver
½ TL Natron
1 Ei
120 g Zucker (**100 g**)
1 Ms Vanille
125 g weiche Butter (80 ml Öl)
300 g saure Sahne (260 g Buttermilch, Milch oder Joghurt)

nach Geschmack max. 60 g Gewürze, Aromen, Rosinen, Nüsse oder Schokolade zugeben

evtl. mit Nüssen oder ähnlichem verzieren und backen oder nach dem Backen mit Glasur bestreichen

ergibt 12 Stück
bei 180° C für ca. 20-25 min backen

Heidelbeermuffins:

200 g Heidelbeeren
200 g Mehl
50 g Haferflocken
2 ½ TL Backpulver
½ TL Natron
1 Ei
120 g Zucker
1 Ms Vanille
125 g weiche Butter
300 g saure Sahne

ergibt 12 Stück
bei 180° C für ca. 20-25 min backen

Pikante Muffins:

120 g geputztes Gemüse (kleingeschnitten)
250 g Mehl
2 ½ TL Backpulver
½ TL Natron
½ TL Salz
feingeschnittene Kräuter und Gewürze
1 Ei
50 ml Öl
100 g geriebenen Käse
250 g Buttermilch
evtl. mit Käse bestreuen und überbacken

ergibt 12 Stück
bei 180° C für ca. 20-25 min backen