

Inhaltsverzeichnis

<i>Ein kleines Vorwort.....</i>	<i>8</i>
<i>Grundrezepte.....</i>	<i>11</i>
Ein paar grundlegende Tipps:.....	12
Grundrezept für süße Muffins.....	14
Grundteig für herzhafte Muffins.....	15
Grundrezept Frischkäse-Toppings.....	16
Süßes Frischkäse-Topping.....	16
Pikantes Frischkäse-Topping.....	16
Grundrezept Schweizer Buttercreme (Swiss Meringue).....	18
Mit Cremes mehrfarbig dekorieren.....	20
<i>Süße Muffins.....</i>	<i>23</i>
Heidelbeermuffins mit Streuseln.....	24
Karotten-Kokos-Muffins im Tontopf.....	26
Blumige Multivitamin-Muffins.....	28

Saftige Schoko-Muffins.....	30
Erdbeer-Vanille-Muffins mit Balsamico und buntem Pfeffer.....	32
Orangen-Muffins.....	34
Cola-Kirsch-Muffins.....	36
Apfel-Wein-Muffins mit Zimtstreuseln.....	38
Monster-Kürbismuffins.....	40
Englische Früchtekuchen-Muffins.....	42
<i>Süße Cupcakes.....</i>	<i>47</i>
Mittsommer-Cupcakes.....	48
Schwarzwälder Kirsch-Cupcakes.....	50
Johannisbeer-Baiser-Cupcakes.....	52
Geburtstags-Cupcakes mit Ahorn-Swiss-Buttercreme.....	54
Fruchtige Zitronen-Cupcakes.....	56
Honig-Joghurt-Cupcakes.....	58
Regenbogen-Cupcakes.....	60
Kürbis-Cupcakes mit Kakao-Buttercreme.....	62
Bratapfel-Cupcakes mit Vanillesahne.....	64
Champagner-Cupcakes.....	66

Schoko-Kokos-Cupcakes „Ohne Sünde“ (Low Carb).....	68
<i>Herzhafte Muffins und Cupcakes.....</i>	<i>71</i>
Frühlingscupcakes.....	72
Schinken-Käse-Muffins	74
Mexico-Cupcakes.....	76
Mediterrane Fetamuffins.....	78