

TANJA DUSY

1 FORM – 50 MUFFINS

Großer Auftritt für kleine Kuchen

KÜCHENRATGEBER



G|U



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100 %ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Sie erhalten von uns kostenlos einen Ratgeber zum gleichen oder ähnlichen Thema. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

INHALT

TIPPS UND EXTRAS

Umschlagklappe vorne:

Auf ins Muffinparadies!

- 4 Grundrezept Muffins
- 5 Kleine Muffin-Mengenlehre
- 64 Vegane Muffins

Umschlagklappe hinten:

Make-up für Muffins

Perfekte Muffins

6 FEIN & FRUCHTIG

- 7 Orangenblüten-Muffins
- 8 Johannisbeer-Baiser-Muffins
- 9 Lemon-Tarte-Muffins
- 10 Himbeer-Vanille-Muffins
- 11 Lavendel-Aprikosen-Muffins
- 12 Bananen-Schoko-Muffins
- 14 Zwetschgen-Muffins mit Streuseln
- 15 Apple-Crumble-Muffins
- 16 Pfirsich-Amaretto-Muffins
- 17 Birnen-Mohn-Muffins
- 17 Heidelbeer-Muffins
- 18 Schwarzwälder-Kirsch-Muffins

20 Piña-Colada-Muffins

21 Caipirinha-Muffins

22 Rübli-Muffins

24 SCHOKOLADIG & NUSSIG

25 Chai-Muffins

26 Bienenstich-Muffins

28 Marmor-Muffins

28 Stracciatella-Muffins

29 Sticky-Toffee-Muffins

29 Schoko-Cranberry-Muffins

30 Zimtschnecken-Muffins

32 Wiener Muffins

33 Schoko-Malheur-Muffins

34 Erdnuss-Muffins

35 Schoko-Minz-Muffins

36 Tiramisu-Muffins

38 Krokant-Pecan-Muffins

38 Schoko-Kokos-Muffins

39 Frühstücks-Muffins

39 Dattel-Nuss-Muffins

40 Chocolate-Cheesecake-Muffins

42 Gefüllte Nougat-Muffins

43 Baileys-Nuss-Muffins

44 Christstollen-Muffins

46 Zucchini-Nuss-Muffins

47 Rote-Bete-Schoko-Muffins

48 Zimt-Vanille-Törtchen

50 HERZHAFT & PIKANT

51 Dill-Räucherlachs-Muffins

52 Gorgonzola-Birnen-Muffins

53 Mais-Paprika-Muffins

54 Tomaten-Parmesan-Muffins

56 Curry-Linsen-Muffins

57 Kürbis-Apfel-Muffins

58 Schinken-Pilz-Muffins

60 Register

62 Impressum





ZWETSCHGEN-MUFFINS MIT STREUSELN

300 g Zwetschgen | 300 g Mehl | 2 TL Backpulver | 50 g gehackte Walnusskerne | 200 g weiche Butter | 200 g Zucker | ½ TL Zimtpulver | 2 Eier | 250 g Joghurt | 12 Papierförmchen oder Butter fürs Blech

So schmeckt der Herbst

Für 12 Stück | 25 Min. Zubereitung |

25 Min. Backen

Pro Stück ca. 340 kcal, 5 g EW, 18 g F, 38 g KH

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten. Die Zwetschgen waschen, halbieren und die Steine entfernen. 12 Hälften beiseitelegen, die restlichen Zwetschgen in kleine Würfel schneiden. 200 g Mehl, das Backpulver und die Walnüsse mischen. Die Butter in Stücke schneiden und die Hälfte davon mit

100 g Zucker, dem restlichen Mehl und dem Zimtpulver zwischen den Händen zu Bröseln zerreiben.

2 Die restliche Butter mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren, dabei den übrigen Zucker nach und nach dazurieseln lassen. Die Eier nacheinander gründlich unterrühren. Die Mehlmischung hinzufügen und mit einem Löffel zügig unterrühren. Zuletzt den Joghurt dazugeben und die gewürfelten Zwetschgen unterheben.

3 Den Teig in die Förmchen geben, je 1 Zwetschgenhälfte mit der Schnittfläche nach oben daraufsetzen und mit den Streuseln bestreuen, dabei die Streusel leicht andrücken. Die Muffins im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen, dann aus den Mulden lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.



APPLE-CRUMBLE-MUFFINS

2 EL Rosinen | 4 EL Rum (ersatzweise Apfelsaft) | 200 g Mehl | Salz | 1 TL Backpulver | 120 g Zucker | 200 g kalte Butter | 50 g Mandelblättchen | 2 Äpfel (à ca. 200 g, z. B. Cox Orange) | 2 EL Zitronensaft | ½ TL Zimtpulver | 12 Papierförmchen

Klassiker im Mini-Format

Für 12 Stück | 25 Min. Zubereitung |

25 Min. Backen

Pro Stück ca. 280 kcal, 3 g EW, 16 g F, 26 g KH

1 Den Backofen auf 180° vorheizen, je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen (unbedingt Papierförmchen verwenden!). Rosinen und Rum in einem kleinen Topf aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 5 Min. ziehen lassen, dann vom Herd nehmen. Rosinen in ein Sieb abgießen, dabei den Sud auffangen.

2 Auf der Arbeitsfläche Mehl, 1 Prise Salz, Backpulver und 100 g Zucker mischen. Die Butter in Stücken dazugeben und mit einem Messer unterhacken. Den Rosinensud darüberträufeln, alles zwischen den Händen zu einem Teig kneten. Die Hälfte in Stücke zupfen und mit den Mandeln zu Streuseln mischen. Die andere Teighälfte in 12 Portionen teilen, jeweils zu einer Kugel formen und locker auf den Boden der Papierförmchen drücken. Muffinblech und Mandelstreusel kühl stellen.

3 Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. In 5 mm große Stücke schneiden und sofort mit dem Zitronensaft mischen. Rosinen, Zimt und übrigen Zuckeriterrühren. Apfel-Mix auf dem Teig verteilen, die Mandelstreusel darüberstreuen und leicht andrücken. Die Muffins im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aus den Mulden lösen.

TIRAMISU-MUFFINS

»O dio mio«, diese Muffins sind einfach »buonissimi«! Für das perfekte Italien-Feeling servieren Sie die Küchlein am besten gut gekühlt mit einem heißen Espresso.

250 g Mehl
50 g gemahlene geschälte
Mandeln
2 TL Backpulver
100 g weiche Butter
220 g Zucker
2 Eier
350 g Mascarpone
100 ml Milch
80 ml Amaretto
(ital. Mandellikör)
100 ml frisch zubereiteter
Espresso
3 EL Puderzucker
250 g Sahne
1 Pck. Sahnesteif
Kakaopulver zum Bestäuben
12 Papierförmchen oder
Butter fürs Blech

Molto delizioso!

Für 12 Stück |
40 Min. Zubereitung |
25 Min. Backen
Pro Stück ca. 495 kcal,
6 g EW, 31 g F, 45 g KH

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen. Die Butter in Stücke schneiden und mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren, dabei nach und nach 180 g Zucker dazurieseln lassen. Die Eier nacheinander gründlich unterrühren. Dann 100 g Mascarpone, die Milch und 2 EL Amaretto unterrühren. Die Mehlmischung dazugeben und mit einem Löffel zügig unterrühren.

2 Den Teig in die Förmchen geben, die Muffins im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann aus den Mulden lösen. Inzwischen Espresso, übrigen Zucker und restlichen Amaretto gründlich verrühren.

3 Aus den abgekühlten Muffins oben in der Mitte jeweils ein Stück ausstechen. Dazu am besten mit einem Teelöffel erst von links, dann von rechts schräg nach unten stechen und das Muffinstück herausheben (Bild 1). Die Stücke jeweils auf der Unterseite in der Espresso-Amaretto-Mischung tränken und reichlich Espresso-Amaretto-Mischung auf die ausgehöhlte Stelle träufeln (Bild 2), alles etwas durchziehen lassen.

4 Übrigen Mascarpone mit Puderzucker und übriger Espresso-Amaretto-Mischung glatt verrühren. Die Sahne mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen, dabei Sahnesteif dazurieseln lassen. Die Sahne unter die Mascarpone heben. Jeweils gut 1 TL Creme in die ausgehöhlten Muffins geben, das ausgehobene Teigstück daraufsetzen und leicht festdrücken (Bild 3). Die übrige Mascarponecreme auf den Muffins verteilen und glatt streichen. Mit Kakaopulver bestreuen.



CHOCOLATE-CHEESECAKE-MUFFINS

Meine Lieblings-Muffins aus der Kaffeebar haben absoluten Suchtfaktor:
Hier verrate ich Ihnen das Rezept, mit dem sie zu Hause ganz leicht gelingen.



Für die Füllung:

1 kleines Ei (Größe S)
200 g Doppelrahmfrischkäse
2 Pck. Vanillezucker
½ TL Vanillepuddingpulver

Für die Muffins:

50 g Zartbitterschokolade
75 g Butter
200 g Mehl
2 TL Backpulver
3 EL Kakaopulver
1 Ei
200 g Zucker
200 g Buttermilch
1 EL Apfelessig
12 Papierförmchen oder
Butter fürs Blech

Und dazu ein Cappuccino

Für 12 Stück |
25 Min. Zubereitung |
25 Min. Backen
Pro Stück ca. 275 kcal,
6 g EW, 13 g F, 33 g KH

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten. Für die Füllung das Ei gut verquirlen und etwa die Hälfte davon (den Rest für die Muffins beiseitestellen!) mit Frischkäse, Vanillezucker und Puddingpulver verrühren.

2 Für die Muffins die Schokolade in Stücke brechen und mit der Butter über dem heißen Wasserbad schmelzen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Inzwischen Mehl, Backpulver und Kakaopulver mischen. Das ganze Ei und den beiseitegestellten verquirlten Eirest mit Zucker, Buttermilch und Essig zur Schokoladen-Butter-Mischung geben und alles mit dem Schneebesen gründlich verrühren. Die Mehlmischung dazugeben und mit einem Löffel zügig unterrühren.

3 Den Teig in die Förmchen geben und mit einem Teelöffel jeweils eine tiefe Mulde in den Teig drücken, sodass ein schöner Rand entsteht. Die Frischkäsemasse in die Teigmulden füllen und die Muffins im Ofen (Mitte) 20 – 25 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, anschließend aus den Mulden lösen und vollständig abkühlen lassen.

VARIANTE CREMIGE CHEESECAKE-MUFFINS

Dafür 100 g dunkle Kakao-Butterkekse oder Schoko-Cookies fein zerbröseln und mit 75 g zerlassener Butter mischen. Die Bröselmasse in die mit Papierförmchen ausgelegten Muffinmulden geben (unbedingt Papierförmchen verwenden!), fest andrücken und das Muffinblech ca. 30 Min. kühl stellen. Inzwischen 350 g Doppelrahmfrischkäse mit 250 g saurer Sahne glatt verrühren. 50 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 2 Eier und die abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette unterrühren. Die Frischkäsemasse auf die Krümelböden gießen und die Muffins im vorgeheizten Ofen (Mitte) bei 160° ca. 30 Min. backen. Im ausgeschalteten Ofen abkühlen lassen.

SCHINKEN-PILZ-MUFFINS

Absolut partytauglich: Wer mag, kann die pikanten Törtchen entspannt im Voraus backen, einfrieren und dann vor dem Fest einfach nur kurz in den Ofen schieben.

250 g braune Champignons
1 Schalotte
4 Zweige Thymian
100 g Butter
Salz | Pfeffer
1 TL gekörnte Gemüsebrühe
100 g gekochter Schinken
(am besten 1 dicke Scheibe)
220 g Mehl
2 TL Backpulver
frisch geriebene Muskatnuss
1/3 TL edelsüßes Paprikapulver
2 Eier
250 g Schmand
3 EL gehackte krause Petersilie
80 g geriebener Emmentaler
12 Papierförmchen oder
Butter fürs Blech

Mini-Quiches

Für 12 Stück |
30 Min. Zubereitung |
25 Min. Backen
Pro Stück ca. 245 kcal,
9 g EW, 17 g F, 14 g KH

- 1 Die Pilze putzen und bei Bedarf mit einem Tuch abreiben, zuerst grob würfeln, dann mit einem großen Messer klein hacken. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Den Thymian waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.
- 2 Die Butter in einer Pfanne zerlassen und bis auf ca. 2 EL in ein Schälchen gießen. Die Schalotte in der übrigen Butter andünsten, die Pilze dazugeben und bei großer Hitze unter Rühren 3–5 Min. braten, sodass die Flüssigkeit vollständig verdampfen kann. Zuletzt alles mit Salz, Pfeffer und Brühe würzen und den Thymian unterrühren, dann vom Herd nehmen.
- 3 Den Backofen auf 180° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten. Den Schinken klein würfeln. Mehl, Backpulver, 1/2 TL Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Paprikapulver mischen. Zuerst Eier, flüssige Butter und Schmand verrühren, dann Petersilie, Schinken und Pilzmasse unterrühren. Zuletzt die Mehlmischung und die Hälfte des Käses dazugeben und mit einem Löffel zügig unterrühren.
- 4 Den Teig in die Förmchen geben und den übrigen Käse aufstreuen. Die Muffins im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen, dann aus den Mulden lösen und lauwarm servieren. Dazu passt ein grüner Salat.





HER MIT DEN GROSSEN KLEINEN!

Alle lieben Muffins – und das Beste ist: Jeder kann sie backen! Der Teig ist in null Komma nichts zusammengerührt, und man muss sich nicht lange gedulden, um die duftenden Küchlein aus dem Ofen zu holen. Backen Sie sich glücklich mit den verführerischen Minis, die manch großem Kuchen locker die Schau stehlen.

Gelingt garantiert: Jedes Rezept von GU dreifach geprüft

Bunte Vielfalt: Fruchtig-fein, schokoladig und pikant

Fein gemacht: Die besten Tipps und Deko-Ideen



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-3969-6



9 783833 839696



€ 8,99 [D]
€ 9,30 [A]

www.gu.de

GU