

Weihnachtsgebäck Rezepte

Muffins - Grundteig

Anzahl: 12 Muffins

Gattung: Gebäck, Teig, Kuchen, Advent, Weihnachten

240 g	Mehl Type 405 (2 Tassen)	60 ml	Pflanzenöl (3 Ei)
1 Teel.	Backpulver	1	Ei
1/2 Teel.	Salz	125 ml	Milch (1/2 Tasse)
90 g	Zucker (1/2 Tasse)		

Den Muffin Grundteig herstellen Wenn Sie folgende Schritte einhalten, bekommen Sie immer einen lockeren Teig.

Benötigte Geräte: Edelstahl-Küchensieb ca. 20 cm Durchmesser Rührschüssel mit gewölbtem Rand, ca. 25 cm Durchmesser ~Messtassen und/oder Waage und Messbecher ~Esslöffel und Teelöffel ~Teigschaber aus Gummi, alternativ Handrührgerät mit Knethaken ~kleiner Schneebesen ~kleine, hohe Rührschüssel, ca. 10 cm Durchmesser Stellen Sie das Sieb auf die Rührschüssel und geben Mehl, Zucker, Salz und Backpulver in das Sieb und sieben durch leichtes Schütteln in die Schüssel (so vergisst man nichts!) Schlagen Sie das Ei mit dem Schneebesen (oder einer Gabel) in der kleinen Rührschüssel auf, fügen Milch und Öl dazu und vermischen kurz. Machen Sie in das Mehlgemisch in der Mitte eine kleine Mulde, gießen die flüssigen Zutaten dazu und vermischen mit dem Teigschaber ähnlich wie beim Hefeteig das Mehl mit der Flüssigkeit oder Sie nehmen einen Mixer mit Knethaken im langsamen Gang. In ca. 1 Minute ist alles gut vermischt. Der Teig reisst schwer vom Löffel. Heben Sie die Früchte etc. mit dem Teigschaber unter. Den Teig in die Tassen einer 12er Muffin Form geben und zu 2/3 füllen. Backzeit 20 Minuten bei 180 °C Nach dem Backen ca. 4 Minuten abkühlen lassen und die Muffins aus der Form heben. Evt. auf einem Kuchengitter weiter abkühlen lassen.

Variationen: Pfirsich Pecannüsse 1/2 Tasse getrocknete Pfirsiche und 1/2 Tasse gehackte Pecannüsse Dattel-Walnuss 1/2 Tasse gehackte Datteln und 1/2 Tasse gehackte Walnüsse Zitrone-Mohn 1 1/2 Tl getrocknete Zitronenschale und 1/2 Tasse Mohnsamen Schokolade 1/4 Tasse Kakao und 1 Tasse Blockschokolade, geraspelt oder 200 g Schokotropfen