

Muffins - simply the best!

Muffins sind schnell gemacht und schmecken sehr lecker. Besonders gut gefällt mir, dass man - je nach Anlass - viele verschiedene Variationen zaubern kann.

Ich möchte dir ein einfaches Grundrezept vorstellen, welches zufälligerweise vegan ist. Zwar bin ich keine Veganerin, aber ich esse total gerne vegan Kost und ich kann es nur jedem empfehlen, das zwischendurch auch mal zu probieren. Für Schwangere hat das bei den Muffins den Vorteil, dass vom Teig genascht werden darf! Ansonsten kannst du die Zutaten auch einfach austauschen. Mir persönlich schmeckt die vegane Variante am besten! Aber probier es selbst aus und teile mir gerne mit, welche Version dir besser schmeckt. Generell wäre es wichtig, dass du den Teig nur kurz verrührst und flugs in den vorgeheizten Backofen schiebst. So gehen die Muffins am besten auf und sehen wirklich toll aus!

ZUTATEN

Für den Teig:

200g Dinkelmehl (alternativ: Weizenmehl)
75g Haferflocken
100 g Zucker
1 Pckg. Backpulver
250 g Vanille-Sojajoghurt (alternativ: Joghurt)
120 g Margarine
160 g Apfelmus (alternativ: 2 Eier, dann auch einen Schuss Milch dazu)

Für die Butterstreusel:

100g Margarine
75g Zucker
100g Mehl

ZUBEREITUNG

Die Butterstreusel: Ich bereite die Butterstreusel vorab vor. Die Zutaten gebe ich in eine Schüssel und vermische das Ganze mit einer Gabel, so dass die Masse bröselig wird.

Nachdem der Muffin-Teig in der Form ist, verteile ich die Streusel darauf und schiebe alles in den Backofen.

Der Teig: Mehl, Haferflocken und Backpulver in einer Schüssel vermengen und zur Seite stellen. Margarine schmelzen lassen und mit dem Zucker in einer Schüssel mixen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und zwei bis drei Minuten lang vermischen. Die Mehl/Backpulver-Mischung kurz unterrühren und fix in die Muffin-Form geben und schnell in den vorgeheizten Backofen schieben.

Nimmst du Eier anstelle von Apfelmus, kommt noch ein Schuss Milch in den Teig, ansonsten könnte er zu trocken werden.

BACKOFEN

Vorheizen
Umluft 160°
Ober-/Unterhitze 180°
Ca. 30 - 35 Minuten

Mini-Muffins: Für Kindergeburtstage oder

andere Kinderfeste backe ich oft Mini-Muffins.

Dazu nehme ich eine Silikon-Form für Pralinen. Den restlichen Teig, der übrig bleibt, schütte ich in die normale Muffin-Form. Sind sie fertig gebacken, bereite ich den Schokoguss vor während sie abkühlen.

Nachdem ich die Muffins damit übergossen habe, packe ich kleine Smarties und/oder kleine Gummibärchen drauf. Die großen Muffins lasse ich für die Erwachsenen normal oder dekoriere diese ebenfalls wie die Mini-Muffins. Wer bei den Kids ganz hoch Punkten möchte, steckt in einen großen Muffin noch einen kleinen Lolli in die Mitte.

Na dann wünsche ich dir ein fröhliches Backen! Hast du noch Variationen ausprobiert? Teile es mir mit, gerne auch mit Fotos!



<http://trotzblog.de/2016/04/30/muffins-simplythebest/>