



Newsletter-Rezept-Tipp: Muffins mit frischem Ingwer und Zitrone



Zutaten für 12 Muffins:

- 385 g Mehl
- 1 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 125 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- 2 ½ EL frischer, geriebener Ingwer
- 250 ml Buttermilch
- 4 EL frischer Zitronensaft
- 1 EL Zucker



Cynthia Barcomi
Backen – I Love Baking

Goldmann Verlag
ISBN: 978-3-442-39160-8
Preis: 33.50 CHF



Zubereitung

1. Ofen auf 190 °C vorheizen. Eine 12er-Muffinform ausbuttern.
2. Mehl, Natron und Salz in einer kleinen Schüssel mischen.
3. Mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine in einer zweiten, grösseren Schüssel die weiche Butter und den Zucker verschlagen, bis die Mischung leicht und fluffig ist. Das dauert etwa 2 Minuten. Die Eier hinzufügen und weitere 1-2 Minuten schlagen. Zitronenschale und frischen Ingwer, dann die Buttermilch hineinrühren. Die Mehl-Natron-Mischung dazugeben und so wenig wie möglich rühren – nur so viel, dass die Zutaten gerade eben vermischt sind.
4. Den Teig gleichmässig auf die Muffinförmchen verteilen, dabei darauf achten, dass alle Muffins gleich gross sind. Etwa 18 Minuten lang backen (mit einem Metallspieß oder Zahnstocher den Gartest machen). Die Muffins aus dem Backofen holen.
5. Zucker mit dem Zitronensaft mischen und entweder in einem kleinen Topf auf dem Herd zum Kochen bringen oder 1 Minute in die Mikrowelle stellen. Die Muffins 10 Minuten abkühlen lassen, dann mit einem Zahnstocher oder Metallspieß durchlöchern und mit einem Gebäckpinsel bemalen – die Muffins müssen richtiggehend durchtränkt von dem Sirup sein.

Cynthias Tipp

Diese Muffins halten sich in einem luftdicht verschlossenen Behälter mehrere Tage lang und eignen sich auch ausgezeichnet zum Einfrieren.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Ausprobieren und einen guten Appetit!

Ihr Internet-Team von Happy Size