

Zum Backen und Dekorieren von Muffins gibt es tausende von Varianten. Versuchen Sie Muffins doch einmal mit pikanten Zutaten wie Speckwürfelchen, getrockneten Tomaten und verschiedenen Gewürzen. Einfach beim folgenden Grundrezept den Zucker reduzieren.



Backform FANTASY GUGELHÖPFLI, Silikon, für 6 Stück 16.–



Backform BLÜMLI, Silikon, für 6 Stück 16.–



Backform HERZLI, Silikon, für 8 Stück 16.–



Backform GUGELHÖPFLI, Silikon, für 6 Stück 16.–



Backform MINI-GUGELHÖPFLI, Silikon, für 8 Stück 16.–



Backform MUFFIN, Silikon, für 6 Stück 16.–



Backform MINI-MUFFIN, Silikon, für 11 Stück 16.–

## MUFFINS

### Grundrezept für ca. 12 Stück:

100 g Zucker für süsse bzw. 1 TL Zucker für pikante Muffins, 300 ml Buttermilch, 60 ml Öl und 2 Eier mit dem Handrührgerät gut verrühren. 350 g Mehl, 2 TL Backpulver, 1 TL Natron und 1/4 TL Salz mischen. Nach und nach zur Eiermasse geben und zu einem glatten Teig verrühren. Förmchen mit Butter auspinseln. Den Teig in die Förmchen geben und im vorgeheizten Backofen (Elektro: 200 Grad, Gas: Stufe 3) ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

### Ideen für süsse Muffins

- mit Blaubeeren und Marzipan
  - mit einem Teil Kakao als Marmormuffin
  - mit Schokoladenstückchen
  - mit Himbeeren und Limettenschale
- Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

### Ideen für salzige Muffins

- mit getrockneten Tomaten, knusprigen Speckwürfeln und Rosmarin
  - mit geriebenem Parmesan und Thymian
  - mit Oliven, Kapern und Knoblauch
- Jeweils den Zucker im Grundrezept auf 1 TL reduzieren.