

Das ultimative Muffin-Grundrezept

(reicht für 24 Muffins = 2 Bleche)

600g Mehl

1 P. Backpulver

2 Prisen Salz

320ml Öl

300g Zucker

2 Eier

500ml Milch

- Backofen auf 200°C (O/U) oder 175°C (Umluft) vorheizen.
- Die trockenen Zutaten (Mehl, Backpulver, Salz und Zucker) verrühren.
- Die nassen Zutaten (Öl, Milch, Eier) verrühren.
- Beides vermischen.

Dieser Grundteig kann mit den verschiedensten Zutaten angereichert werden:

- Kakao (dann noch etwas mehr Zucker zugeben)
 - Mandeln, Nüsse
 - Kokosraspeln
 - Mohn
 - Schokostückchen
 - Alkohol (Rum, Batida, Amaretto u.ä.)
 - Früchte
 - Cerealien (Haferflocken, Cornflakes,...)
 - Vanille
 - Marzipan
 - Rosinen
 - Karamell
 - Krokant
- und und und.

Die Muffins 20 – 25 min backen. Erst abkühlen lassen, bevor sie gegessen werden, sonst lösen sie sich schlecht aus den Förmchen.