

Aufgabe Nummer 5

Wir backen Muffins fürs Wochenende

Heute könnt ihr euer kulinarisches Geschick unter Beweis stellen und mit dem einfachen, unten stehenden Rezept leckere Muffins backen und ideenreich verzieren. Guten Appetit!

Zutaten für 12 Portionen

2 Eier (groß)
125 g Zucker
125 g weiche Butter
125 g Mehl
1/2 Pck. Backpulver
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
Für den Guss:
Streusel nach Belieben
250 g Puderzucker
3-4 Esslöffel Wasser



1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Alle Zutaten verrühren mit einem Handmixer (oder auch mit einer Küchenmaschine) bis ein weicher Teig erscheint.
3. Die Muffinförmchen in das Muffinblech geben und jede Form bis zur Hälfte mit Teig füllen.
4. Die Muffins für 20 Min. backen bis sie gold braun sind.
5. Dann den Puderzucker mit ca. 3-4 Esslöffel Wasser verrühren. Die abgekühlten Muffins damit bestreichen und nach Lust und Laune verzieren.
6. Dieses Rezept reicht für 12 Muffins (Muffin-Blech)

Zutatenalternativen

- Alternativen für Backpulver = Trockenhefe
- Alternativen für Ei = 1 EL Öl, 2 EL Wasser + 1/2 TL Backpulver / Apfelmus (2 EL = 70 g)
- Alternativen für Mehl = gleiche Menge pulverisierte Haferflocken / gleiche Menge gemahlene Haselnüsse oder Mandeln / gleiche Menge Grieß
- Alternativen für Vanillezucker = Inhalt einer Vanillieschote + Zucker
- Alternativen für Zucker = Honig, Rohrzucker, Puderzucker oder Agavendicksaft