

Muffins, Grundrezept für hausgemachte Muffins



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Sehr beliebt im angelsächsischen Raum

Zutaten

- 500 g Weizenmehl, gesiebt
- 30 g frische Hefe, zerbröckelt
- 1 Tl Zucker
- 1 Prise Salz
- 1/4 l lauwarme Milch
- 40 g Butter

```
amzn_assoc_ad_type = "responsive_search_widget"; amzn_assoc_tracking_id = "gekongekoc-21";  
amzn_assoc_link_id = "WDDXTVJVROZQMP2X"; amzn_assoc_marketplace = "amazon";  
amzn_assoc_region = "DE"; amzn_assoc_placement = ""; amzn_assoc_search_type =  
"search_widget"; amzn_assoc_width = "auto"; amzn_assoc_height = "auto";  
amzn_assoc_default_search_category = "Kitchen"; amzn_assoc_default_search_key = "Muffinblech";  
amzn_assoc_theme = "light"; amzn_assoc_bg_color = "0062AD";
```

Zubereitungsart

Schritt1

Den Hefeteig immer recht warm mit warmen Zutaten anmachen und weiter verarbeiten, dann gelingt er auch!

Schritt2

Der Teig:

Schritt3

Das Mehl in einer Schüssel mit einer kleinen Mulde versehen, die Hefe hinein bröckeln. Zucker, und Salz dazu geben und mit etwas warmer Milch, zu einem " Vorteig " verrühren. Mit einem Küchentuch abdecken und wiederum an einem warmen Ort ca. 15 min. aufgehen lassen.

Schritt4

Danach alles mit der weichen Butter zu einem geschmeidigen Teig verkneten, noch mal ca. 20 min. gehen auflassen.

Schritt5

Die Muffins Formen mit flüssiger Butter ausstreichen und mit bemehlten Händen ca. 30 - 40 g schwere Kugeln formen. In die Formen geben, weitere 20 min. aufgehen lassen.

Schritt6

In den auf 190° C vorgeheizten Backofen geben und 25 - 30 min. backen.

Schritt7

Heraus nehmen, mit Puderzucker bestäuben, Muffins schmecken warm am Besten.

Rezeptart: Sonstige **Tags:** grundrezept, hausgemacht, muffins

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/muffins-grundrezept-fuer-hausgemachte-muffins/>