Muffins

Schnell zubereitete Muffins für ein Frühstück mit Marmelade oder Honig: Rezept für 12 klassische Muffins

Zutaten:

Für den Teig:
250g Weizenmehl
2 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Zucker
etwas frisch geriebene Muskatnuß
150g Vollmilchjohurt
100g Sahne
100g Magerquark

Butter oder 12 Papierförmchen zum Auslegen des Muffinblechs.
Mehl und Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Mehl mit Backpulver, Salz, Zucker, Pfeffer und Muskat mischen. joghurt, Sahne und Magerquark zufügen. Das Ganze mit einem Mixer mit Knethaken zu einem geschmeidigen weichen Teig verkneten. Teig zu einem Kloß formen.

Muffinblech gründlich fetten oder die Förmchen mit etwas Mehl bestäuben und auf dem Backblech verteilen.

Den Teig mit einem immer wieder befeuchteten Brotmesser in 12 gleich große Teile schneiden. Jedes teigstück mit nassen Händen zu einer Kugel formen und in eine Mulde im Muffinblech oder ein Papierförmchen legen.

Muffins im vorgeheizten Backofen bei 170 bis 190 Grad in 25 bis 30 Minuten goldbraun backen. Danach noch etwa 5 Minuten im Backofen stehen lassen.

Muffind herausnehmen und auf einKuchengitter legen. Die Oberseite mit kaltem Wasser besprühen oder bestreichen. Muffins auskühlen lassen und eventuell mit etwas Mehl oder Puderzucker bestreuen.