

Mit 10 einfachen Tipps supersaftige Muffins backen



Klein, handlich und groß im Geschmack: Muffins sind aus unserer Coffee-to-go-Gesellschaft nicht mehr wegzudenken. Aber nicht nur für unterwegs, auch für Buffets, Kaffeetafeln oder Kindergeburtstage backe ich Muffins in unzähligen Variationen. Wie du merkst: Die Mini-Kuchen gehen in meiner Welt immer! Deswegen gibt es jetzt die besten Tipps zum Muffins backen!

Wenn ich von Muffins spreche, meine ich die kleinen Kuchen aus der speziellen Backform mit den Vertiefungen - also die amerikanische Variante. Englische Muffins hingegen sehen aus wie kleine Toastbrötchen. Sie werden aus Hefeteig zubereitet, im Ofen gebacken und mit Marmelade bestrichen. Sehr lecker, aber nicht so gut wie das amerikanische Original!

Die kleinen Kuchen gibt es in unzähligen Varianten - von schokoladig über fruchtig bis hin zu pikant. Sie sind ratzfatz gebacken und noch schneller vernascht - ganz ohne Gabel.

In den USA isst man Muffins eher zum Frühstück - ich finde ja, dass man sie sich morgens, mittags und abends gönnen kann. Wie sie besonders lecker werden? Hier verrate ich dir meine besten Tipps für saftige Muffins.

Muffins backen: Der Muffinteig

Das Allroundtalent

"Butter, Mehl und Milch verrühren. Zwischendurch einmal

probieren. Und dann kommt das Ei ...". Ja, auch Rolf Zuckowski kennt das Grundrezept für Muffins. Butter, Zucker, Eier, Milch, Mehl und Backpulver - mehr brauchst du nicht, um supersaftige Muffins zu backen. Die klassischen Zutaten eben. Die Menge ergibt ca. 12 kleine Muffins, die du bei 200 °C ca. 20 Minuten goldbraun backst. Hier das Rezept:

- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 200 ml Milch
- 200 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver

Mit Buttermilch

Buttermilch plus Natron - das Geheimrezept für supersaftige Muffins. Deine Muffins werden nicht nur luftiger, sie schmecken auch ein bisschen spritziger - wie richtig schöne Sommermuffins quasi. Einfach Milch durch Buttermilch ersetzen, eventuell ein bisschen Buttermilch nachgießen. Statt einem halben Päckchen Backpulver kommen 1 TL Backpulver und 1 TL Natron in den Teig.

Mit Öl

Öl oder Butter - das macht keinen großen Unterschied. Wichtig ist, dass du deine Zutaten nur so lange rührst, bis gerade so eben ein Teig entsteht. Der große Vorteil von Öl: Du kannst sofort loslegen. Wenn du mit Butter backst, muss du diese ein paar Stunden vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Also vorher schon genau planen, wann du mit dem Backen loslegen möchtest. Willst du Butter durch Öl ersetzen, dann nimm nur 75 % der angegebene Menge.

Ohne Ei

Lust auf Muffins, aber keine Eier im Haus? Kein Problem! Du kannst die fehlenden Eier ganz einfach durch Apfelmus, Bananen oder Naturjoghurt ersetzen. Dabei gilt folgende Regel:

Mit 10 einfachen Tipps supersaftige Muffins backen

- 85 g Apfelmus statt 1 Ei
- 60 g Naturjoghurt statt 1 Ei
- 1/2 pürierte Banane statt 1 Ei

Ich kann dir nicht versprechen, dass die Muffins genauso locker und saftig werden wie nach dem Originalrezept. Aber bevor du auf die kleinen Törtchen verzichten musst, lieber so ...

Zwei Schüsseln führen zum Erfolg

Zunächst einmal: Ein Muffinteig ist kein All-In-One-Teig. Die Zutaten werden nicht alle auf einmal miteinander verrührt, sondern **nach und nach** in den Teig gegeben. Mische immer zuerst die feuchten Zutaten wie Butter und Eier mit dem Zucker durch. Danach werden die trockenen Zutaten wie Mehl, Backpulver und Kakao in einer separaten Schüssel miteinander vermengt. Im letzten Schritt kommt dann beides zusammen.

Der Geheimtipp für saftige Muffins: Sei schlau, rühre wenig

Wenn du die trockenen Zutaten unter die Feuchten hebst, darfst du nur so lange rühren, bis **gerade so ein Teig entsteht**. Die Mehlmischung solltest du immer mit einem Holzlöffel oder Teigspatel unter die feuchte Masse rühren. Sobald du zu viel rührst, werden deine Muffins hart und trocken. Wenn in deinem fertigen Teig noch kleine weiße Mehlspitzen zu erkennen sind, hast du alles richtig gemacht.

Nicht trödeln für fluffigen Muffinteig

Muffinteig muss **zügig** verarbeitet werden und darf nicht lange stehen. So bleibt er schön luftig und fällt nicht wieder in sich zusammen.

Teste deine Muffins

Muffins brauchen im Ofen meistens nur 15 Minuten. Ob sie durchgebacken sind oder nicht, zeigt dir der Stäbchentest: Steche mit einem dünnen Holzspieß mittig in einen Muffin. Klebt noch Teig am Spieß, müssen die Muffins weitere 5 Minuten im Ofen bleiben. Ist der Spieß sauber, sind sie zum Naschen bereit.

Was Natron mit deinen Muffins macht

Backtriebmittel wie Backpulver oder Natron sorgen dafür, dass deine Muffins schön aufgehen. Damit es sich

gut im Teig verteilt, solltest du das Backtriebmittel gründlich mit dem Mehl vermischen. Was der Unterschied zwischen Natron und Backpulver ist? **Natron macht deine Muffins luftiger**, kann aber nur in Verbindung mit **Säure** eingesetzt werden. Diese ist z.B. in Buttermilch enthalten. Du hast keine Buttermilch zu Hause? Milch mit ein paar Spritzern Zitronensaft vermischen oder saure Sahne in den Teig geben. Hast du auch davon nichts zu Hause, kannst du das Natron durch die gleiche Menge Backpulver ersetzen. Dieses reagiert auch ohne Säure.

Die richtige Muffinform

Silikon oder Metall – da scheiden sich die Geister. Aber auch ohne Form kannst du supersaftige Muffins backen.

Silikonformen

Silikonformen sind einfach zu reinigen und es gibt sie in etlichen Varianten: Herzen, Ostereier, Sterne etc. Sie haben den großen Vorteil, dass sich die Küchlein auch ohne Papierförmchen problemlos aus der Form lösen lassen. Das fertige Gebäck hat durch das Silikon eine sehr glatte, teilweise sogar glänzende Oberfläche. Der Nachteil: Backformen aus Silikon sind eine sehr wackelige Angelegenheit. Aufgrund ihres gummiartigen Materials, können die Teiglinge schon mal schnell auf dem Boden landen. Kleiner Tipp: Form schon vor dem Befüllen auf das Backblech stellen. So kannst du das Blech inklusive Form und Teig unfallfrei in den Ofen manövrieren.

Metallformen

Die guten alten Backformen aus Blech sind mir persönlich die Liebsten. Metall ist nicht nur stabil, widerstandsfähig und hitzebeständig, sondern es agiert auch als guter Wärmeleiter. Deine Muffins werden gleichmäßig gebräunt und besonders saftig. Mittlerweile gibt es auch zahlreiche Muffinformen mit einer Antihftbeschichtung. So haften die Küchlein nicht an und lassen sich leicht aus der Form lösen.

Mit 10 einfachen Tipps supersaftige Muffins backen



Metall- oder Silikonform: Das bleibt dir überlassen.

So backst du Muffins ohne Form

Du hast Lust auf Muffins aber keine Form? Lediglich Papierförmchen zu nutzen ist keine gute Idee. Das Papier ist viel zu dünn und würde dem aufgehenden Teig nicht standhalten. Was dabei herauskommt, sind unschöne Teigfladen. Besser ist es, wenn du handelsübliche Kaffeetassen verwendest. Eingefettet oder mit Papierförmchen ausgelegt, erfüllen sie den gleichen Zweck wie Muffinformen. Zudem haben sie die richtige Größe und sehen hübsch aus. Wichtig: Achte darauf, dass das Porzellan nicht zu dünn ist. Sonst können die Tassen im Ofen springen.

Das Auge isst mit: Wie du Muffins dekorierst

Aufwändig verzierte Muffins sind als Cupcakes bekannt. Meist werden sie von Buttercremes, Sahnehauben etc. getoppt.

Beim Aufpeppen von Muffins geht's meist nicht ganz so hoch her. Es gibt eigentlich nur zwei Regeln für das Dekorieren von Muffins: 1. Mach was du willst und 2. Sei kreativ. Hier heißt es: Alles darf, nichts muss!

- Du magst den puren Muffingeschmack? Dann gib etwas **Puderzucker** darüber.
- Du liebst es bunt und süß? Färbe **Zuckerguss** ein, glasiere deine Muffins damit und streu ein paar **Streusel** drüber und du bist der Star auf jedem Kindergeburtstag.
- Du kannst nicht ohne Schokolade? 4 EL Ahornsirup, Zucker, Wasser, Butter und Kuvertüre zusammen

aufkochen und als glänzende **Schokoglasur** auf deinen Lieblings-Muffins geben.

- Du magst es weniger süß? Dann überzieh deine Muffins einfach mit **Kuvertüre**. Ob dunkle, weiße oder Vollmilch-Schokolade – du entscheidest. So schmilzt du Schokolade richtig.
- Du willst so richtig glänzen und eine Aufwendige Dekoration rund um deine Muffins zaubern? Marshmallows und Wasser miteinander vermischen, in Form bringen und als **Fondant** auf deine Küchlein geben. Wie das mit dem Fondant genau funktioniert, erfährst du hier.

Muffins füllen: Es schmeckt, was gefällt

Es gibt zwei Wege Muffins zu füllen: Vor dem Backen und nach dem Backen. Mitgebackene Füllungen eignen sich für schlichte Muffins. Muffins nach dem Backen zu füllen ist etwas aufwändiger und daher für besondere Anlässe.

Mitgebackene Füllungen

Wenn du deine Muffins vor dem Backen füllen möchtest, die Muffinformen nur bis zur Hälfte mit Teig befüllen und auf den Teig einen Klecks Nuss Nougat Creme oder Marmelade geben. Restlichen Teig einfüllen. Auch ein Stück Schokolade oder eine Praline schmecken unwiderstehlich gut. Wenn du es fruchtig magst, kannst du vor dem Backen einfach dein Lieblingsobst in kleine Stücke schneiden und unter den Teig heben. Aber Vorsicht: Es gibt einige Obstsorten, die mehr Flüssigkeit abgeben, als andere. Bei Pflaumen, Erdbeeren und Äpfeln z.B. daher den Milchanteil im Teig reduzieren oder den Mehlanteil erhöhen.

Mit 10 einfachen Tipps supersaftige Muffins backen



Auch Schokoladenstücke schmecken prima im Muffinteig



Gebackene Muffins füllen

Du kannst deine Muffins auch nach dem Backen füllen. Einfach in der Mitte quer durchschneiden und mit Pudding, Creme oder Mousse bestreichen. Obere Muffinhälfte wieder draufsetzen und fertig. Wichtig: Die Füllmasse darf nicht zu flüssig sein. Sonst werden deine Muffins weich und matschig.

So bleiben deine Muffins frisch

Muffins richtig aufbewahren

Keine Frage, frisch aus dem Ofen schmecken Muffins am besten. Damit deine Muffins auch nach drei Tagen noch schmecken, in luftdichten Dosen verpacken und bei Zimmertemperatur aufbewahren. Im Kühlschrank haben Muffins übrigens nichts verloren. Da werden sie trocken und hart.

Muffins einfrieren

Du möchtest Muffins auf Vorrat backen? Kein Problem. Muffins ohne Glasur und ohne cremige Füllung lassen sich problemlos 2 Monate einfrieren. Nach dem Auftauen kurz auf dem Toaster oder im Backofen erwärmen und schon schmecken die kleinen Kuchen wie frisch gebacken.

SOS! So vermeidest du Muffin-Pannen

Platte Sache: Meine Muffins gehen nicht auf

Wenn deine Muffins einfach nicht aufgehen wollen, dann ist meistens etwas mit dem Backtriebmittel schiefgelaufen. Zum einen kann es daran liegen, dass du zu wenig Backpulver in den Teig gegeben hast. Als Faustregel gilt: **1,5-2 TL Backpulver für 12 Muffins**. Zum anderen besteht die Möglichkeit, dass du Natron, aber keine säurehaltige Zutat in den Teig verwendet hast. Das Problem: Natron kann seine Wirkung nur in Kombination mit Säure entfalten. Säurehaltige Zutaten sind z.B. Joghurt, Buttermilch oder saure Sahne.

Meine Muffins sind steinhart. Wie werden sie saftig?

Wenn deine Muffins hart und trocken aus dem Ofen kommen, hast du dir wahrscheinlich zu viel Mühe beim Rühren gegeben. Sobald du das Mehl zu den feuchten Zutaten gibst, darf der Muffinteig wirklich nur noch gaaaanz wenig gerührt werden. Wenn in deinem fertigen Teig noch kleine weiße Mehlspitzen zu erkennen sind, hast du alles richtiggemacht.

Warum kleben die Papierförmchen an meinen Muffins?

Kaum sind die Muffins aus dem Ofen, schon landen sie in deiner Hand? Ein Selbstläufer für angeklebte Papierförmchen. Nur **ausgekühlte Küchlein** lassen sich ohne Probleme aus den Förmchen lösen. Eine weitere Möglichkeit: Du hast zu wenig Fett in den Teig gegeben. An Butter, Margarine oder Öl niemals sparen!