

Winter~ Muffins

Hanna Renz



HEEL

Hanna Renz

Winter- Muffins



HEEL

IMPRESSUM

HEEL Verlag GmbH
Gut Pottscheidt
53639 Königswinter
Tel.: 02223 9230-0
Fax: 02223 9230-13
E-Mail: info@heel-verlag.de
www.heel-verlag.de

© 2014 HEEL Verlag GmbH

Autorin: Hanna Renz
Layout: Claudia Renierkens, renierkens kommunikations-design, Köln
Lektorat: Ulrike Reihn-Hamburger

Fotos: Hanna und Ulrich Renz
Mit Ausnahme von:
Studio Saller, Altensteig: [8](#), [10](#), [18](#), [20](#), [24](#), [26](#), [28](#), [30](#), [34](#), [36](#),
[38](#), [40](#), [44](#), [46](#), [50](#), [52](#), [56](#), [58](#), [60](#), [66](#), [72](#), [80](#), [82](#), [88](#), [90](#)

Dieses Kochbuch wurde nach bestem Wissen und Gewissen verfasst. Weder der Verlag noch die Autorin tragen die Verantwortung für ungewollte Reaktionen oder Beeinträchtigungen, die aus der Verarbeitung der Zutaten entstehen.

Alle Rechte, auch die des Nachdrucks, der Wiedergabe in jeder Form und der Übersetzung in andere Sprachen, behält sich der Herausgeber vor. Es ist ohne schriftliche Genehmigung des Verlags nicht erlaubt, das Buch und Teile daraus auf fotomechanischem Weg zu vervielfältigen oder unter Verwendung elektronischer bzw. mechanischer Systeme zu speichern, systematisch auszuwerten oder zu verbreiten.

– Alle Rechte vorbehalten –

eISBN 978-3-95843-114-0
ISBN 978-3-86852-957-9

Inhalt

Hinweise und Tipps

Leichter-Apfel-Muffin

Spiegelei-Muffins

Schwarzwälder-Muffins

Quitten-Krokant-Muffins

Mohn-Walnuss-Muffins

Vielerlei Schoko-Muffins

Apfel-Sanddorn-Muffins

Reis-Rosinen-Muffins

Nikolaus-Muffins

Spekulatius-Mocca-Muffins

Hütten-Muffins

Lebkuchen-Muffins

Schoko-Schicht-Muffins

Karamell-Walnuss-Muffins

Domino-Muffins

Punsch-Muffins

Orangen-Kokos-Muffins

Feigen-Muffins

Apfelbrot-Muffins

Birnen-Schoko-Muffins

Dattel-Muffins

Apfelriemchen-Muffins

Sternfrucht-Muffins

Spitzbuben-Muffins

Stollen-Muffins

Lavendel-Muffins

Kokos-Marzipan-Muffins

Datsch-Muffins

Sweet-Cookie-Muffins

Birnen-Anis-Muffins

Bratapfel

Ananas-Muffins

Honig-Muffins

Likör-Muffins

Dattel-Marillen-Muffins

Amaretto-Marzipan-Muffins

Orangen-Muffins

Kürbis-Muffins

Mandellikör-Muffins

Mini-Apfel-Muffins

Mohn-Muffins

Dörrobst-Muffins

Schoko-Müsli-Muffins

Quark-Heidelbeer-Muffins

Zimtstern-Muffins

Heidelbeer-Muffins

Frische Feige

Hell-Dunkel-Muffins

Baiser-Muffins

Florentiner-Muffins

Frische-Muffins

Rum-Trauben-Nuss-Muffins

Silvesterhüte

Hinweise und Tipps

Die kalte Jahreszeit lockt stets mit ganz besonderen Aromen. Ob Zimt, Apfel, Rosinen oder Marzipan – wenn hinter hell erleuchteten Fenstern geknetet und gebacken wird, durchzieht ein unverwechselbarer Duft das Haus.

❄ Die Zutaten unserer winterlichen Rezepte ergeben jeweils 12 Muffins. Möchten Sie Mini-Muffins backen, erhalten Sie mit den angegebenen Zutaten jeweils 24 Stück. Für Mini-Muffins reduziert sich die Backzeit auf etwa 15 Minuten.

❄ Das in den Rezepten angegebene Weizenmehl Type 405 können Sie problemlos auch durch dieselbe Menge Weizenmehl Type 550 oder feines Dinkelmehl Type 630 ersetzen.

❄ Bitte beachten Sie zu den Angaben der Backzeit und der –temperatur auch die Gebrauchsanweisung Ihres Backofens.

Leichter-Äpfel-Muffin



ZUTATEN FÜR 12 MUFFINS:

| | |
|------------|---------------------|
| 125 g | Weizenvollkornmehl |
| 125 g | Weizenmehl Type 405 |
| 1 TL | Natron |
| 2 TL | Backpulver |
| 2 TL | Zimt |
| 1 | Ei |
| 120 g | Zucker |
| 4 EL | Öl |
| 1 Päckchen | Vanillezucker |
| 100 ml | Buttermilch |
| 200 g | Fertig-Milchreis |
| 2 | Äpfel |

FÜR DIE VERZIERUNG:

| | |
|--------|-----------------|
| 1 | Apfel |
| 1 TL | Zitronensaft |
| 50 g | Puderzucker |
| 1 Msp. | Zimt |
| 24 | Mandelblättchen |

ZUBEREITUNG:

❁ Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C, Gas Stufe 2) vorheizen. Das Muffin-Backblech einfetten oder mit Papierbackförmchen auslegen.

❁ In einer großen Schüssel die beiden Mehle gründlich mit dem Natron, dem Backpulver und dem Zimt mischen.

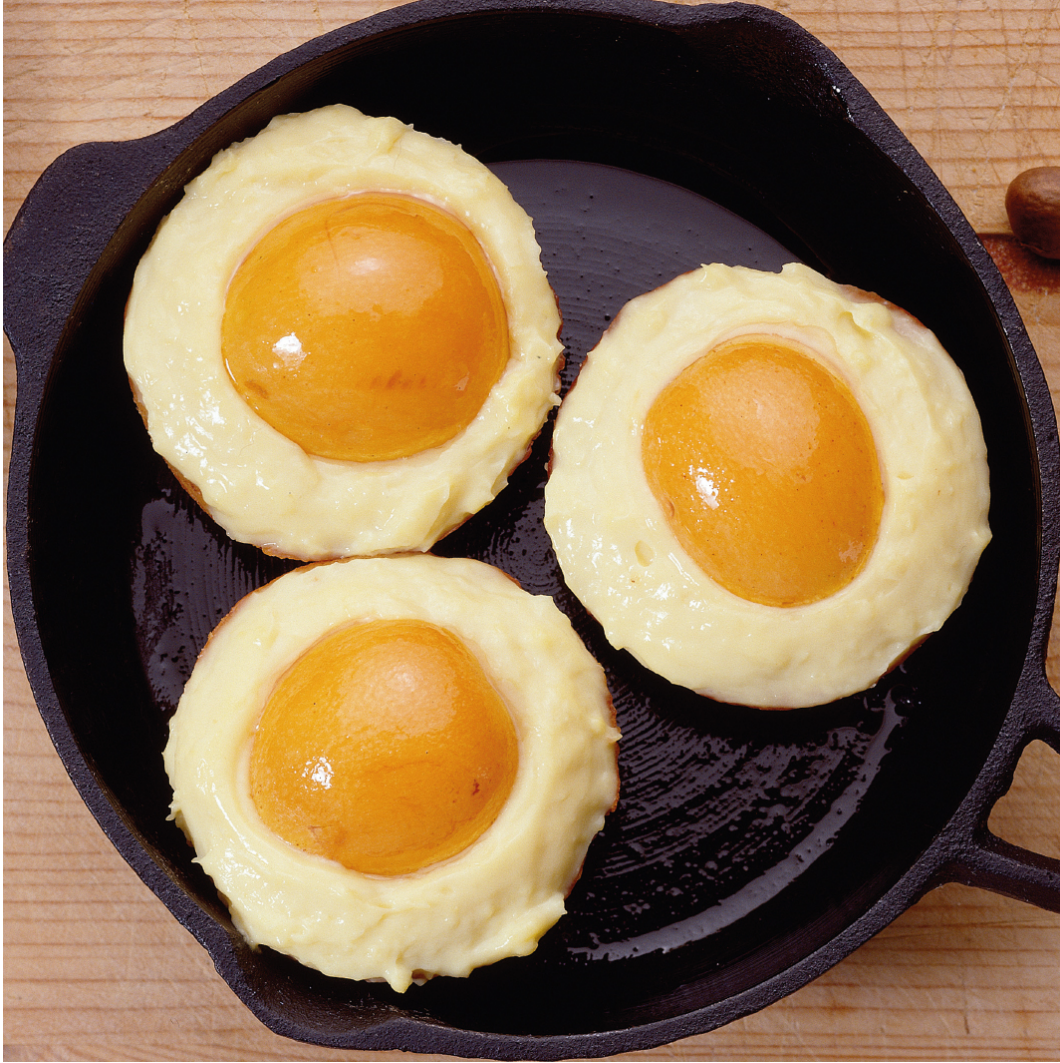
❁ In einer weiteren Schüssel das Ei leicht verquirlen. Mit dem Zucker, dem Öl, dem Vanillezucker, der Buttermilch, dem Milchreis und den geriebenen Äpfeln verrühren.

❁ Die trockenen zu den feuchten Zutaten geben und vorsichtig unterheben.

❁ Den Teig in die Muffinform geben und auf der mittleren Backofenschiene 20–25 Minuten backen. Die Muffins etwa 5 Minuten im Backblech ruhen lassen, dann vorsichtig auf ein Kuchengitter geben und auskühlen lassen.

❁ Für die Verzierung den Apfel in dünne Stifte schneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln. Aus dem Puderzucker, 2 Esslöffeln Wasser und dem Zimt eine Glasur anrühren und die Muffins damit bestreichen. Die Apfelstifte einstecken und mit den Mandelblättchen verzieren.

Spiegelei-Muffins



ZUTATEN FÜR 12 MUFFINS:

| | |
|----------|-----------------------------------|
| 160 g | Weizenmehl Type 405 |
| 1 1/2 TL | Backpulver |
| 1/2 TL | Natron |
| 1 TL | Orangenschale |
| 1 | Vanilleschote |
| 80 g | geriebene Mandeln |
| 2 EL | Vanille-Puddingpulver |
| 235 g | Aprikosenhälften, aus der Dose |
| 1 | Ei |
| 120 g | Zucker |
| 100 g | Butter |
| 200 g | Joghurt |

Für die Verzierung:

| | |
|----------------|-----------------------|
| 1/2 l | Milch |
| 1 1/2 Päckchen | Vanille-Puddingpulver |
| 3 EL | Schmand |
| 12 | Aprikosenhälften |

ZUBEREITUNG:

- ☀ Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C, Gas Stufe 2) vorheizen. Das Muffin–Backblech einfetten oder mit Papierbackförmchen auslegen.
- ☀ Das Mehl gründlich mit dem Backpulver, dem Natron, der Orangenschale, der Vanilleschote, den geriebenen Mandeln und dem Vanille–Puddingpulver mischen.
- ☀ Die Aprikosenhälften abtropfen lassen und 12 Stück für die Verzierung zur Seite legen. Die restlichen Aprikosen klein schneiden.
- ☀ In einer großen Schüssel das Ei leicht verquirlen. Den Zucker, die weiche Butter, den Joghurt und die kleingeschnittenen Aprikosen dazugeben und verrühren. Die Mehlmischung zur Eimasse geben und vorsichtig unterheben.
- ☀ Den Teig in die Muffinform füllen und auf der mittleren Backofenschiene 20–25 Minuten backen. Die Muffins im Backblech 5 Minuten ruhen lassen, dann herauslösen und abkühlen lassen.
- ☀ Für die Verzierung aus der Milch und dem Puddingpulver einen Pudding herstellen. Den Schmand unter den abgekühlten Pudding rühren und die Muffins damit bestreichen. Dann jeweils eine Aprikosenhälfte mit der Schnittfläche nach unten auflegen.

Schwarzwälder-Muffins



ZUTATEN FÜR 12 MUFFINS:

| | |
|--------|----------------------|
| 250 g | Weizenmehl Type 405 |
| 2 TL | Backpulver |
| 1/2 TL | Natron |
| 2 1/2 | TL Kakaopulver |
| 50 g | Schokoladenstückchen |
| 2 | Eier |
| 100 g | Butter |
| 100 g | Zucker |
| 220 ml | Buttermilch |
| 250 g | Sauerkirschen |

FÜR DIE VERZIERUNG:

| | |
|--------|--|
| 12 TL | Kirschwasser (für Kinder Kirschsafft) |
| 200 ml | Sahne |
| | Zucker nach Belieben |
| 12 | Kirschen |
| | Schokostreusel |

ZUBEREITUNG: