# Muffin Rezepte

Für 12 Muffins

## Grundrezept Muffin:

Zutaten:

3Stk Eier

140g Staubzucker

1Pk Vanillezucker

80g Butter

200g Mehl

0.5Pk Backpulver

100ml Milch

Rezept:

Für diese flaumigen Muffins zuerst in einer Schüssel die Eier schaumig schlagen. Den Staubzucker mit dem Vanillezucker einrieseln lassen. Die in Flocken geschnittene Butter hinzufügen. Schön schaumig schlagen.

Nun das Mehl mit dem Backpulver gut vermischen. Danach die Milch und das Mehl abwechselnd in die Masse einrühren.

Ein Muffinblech mit Papiermuffinförmchen ausfüllen und die Masse in die Förmchen füllen. Die Förmchen dürfen nur bis zur Hälfte oder etwas darüber mit der Masse gefüllt werden. Wenn man keine Papierförmchen hat, kann man diese auch weglassen und das Muffinblech etwas mit Butter einfetten.

Die Muffins bei ca. 180 Grad im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze ca. 30 bis 40 Min. (mittlere Schiene) backen. Danach die Muffins aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

Quelle:

<https://www.gutekueche.at/muffin-grundrezept-rezept-4070>

## Schoko Muffin:

Zutaten:

125g weiche Butter

150g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 Eier

200g Zartbitterschokolade

200 g Mehl

4 EL Backkakao

1 Prise Salz

2 TL Backpulver

175 ml Milch

Rezept:

Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Eier unterrühren. Zartbitterschokolade grob hacken. Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Mehl mit Kakaopulver, Salz und Backpulver vermischen. Mehlmischung mit der Milch zur Butter-Zuckermischung geben und alles gut verrühren. Etwa zwei Drittel der gehackten Schokolade unterheben.

Die Mulden eines Muffinblechs mit Förmchen auslegen. Mit einem Eisportionierer den Teig auf die Förmchen verteilen. Die restlichen gehackten Schokostückchen auf den Muffins verteilen. Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Min backen.

Quelle:

<https://www.einfachbacken.de/rezepte/schokomuffins-saftig-schnell>

## Zitronen Muffin:

Zutaten:

150g weiche Butter

12 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 Eier (Gr. M)

2 Zitronen

1 Prise Salz

250 g Weizenmehl (Type 405)

2 TL Backpulver

Rezept:

Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Eier nach und nach unterrühren. Schale der Zitronen abreiben und den Saft auspressen. Beides zur Butter-Zuckermischung geben und verrühren. Salz mit Mehl und Backpulver mischen und zum Teig geben und unterrühren.

Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Die Mulden eines Muffinblechs mit Muffinförmchen auslegen. Mit einem Eisportionierer oder zwei Teelöffeln den Teig auf die Muffinförmchen verteilen. Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Min. backen. Vollständig abkühlen lassen.

Quelle:

<https://www.einfachbacken.de/rezepte/zitronenmuffins-schnell-einfach>

## Red Velvet Muffin:

Zutaten:

75g weiche Butter

150g Zucker

1 Msp. Vanilleextrakt

2 Eiweiß (Gr. L)

120ml Buttermilch

180g Mehl

3 TL Backpulver

1 TL Kakaopulver

1 Prise Salz

Rote Lebensmittelfarbe (vorzugsweise Gel- oder Pulver-Lebensmittelfarbe)

Rezept:

Für die Muffins Butter mit Zucker und Vanilleextrakt mehrere Minuten cremig rühren. Eiweiß und Buttermilch unterrühren. Mehl mit Backpulver, Kakaopulver und Salz vermischen und zum Teig geben. Nach Belieben rote Lebensmittelfarbe hinzugeben und alles gut verrühren.

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Die Mulden eines Muffinblechs (12 Mulden) mit Muffinförmchen auslegen. Teig auf die Muffinförmchen verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Min. backen. Muffins nach dem Backen vollständig auskühlen lassen.

Quelle:

<https://www.einfachbacken.de/rezepte/red-velvet-cupcakes-klassisches-rezept-mit-frischkaese-frosting>

### Choclate-Chip-Muffin:

Zutaten:

240g Mehl

75g Zucker, brauner

75g Zucker, weißer

2 TL Backpulver

½ TL Salz

160ml Milch

115g Butter, geschmolzen und abgekühlt

2 Ei(er), verquirlt

1 TL Vanillearoma

200 g Schokolade, (Vollmilch-Chocolate Chips)

Rezept:

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Mulden in einem Muffinblech einfetten oder mit Papierförmchen auslegen.

In einer großen Schüssel Mehl, Zucker (weißer und brauner), Backpulver und Salz vermischen. In einer zweiten Schüssel Milch, Eier, Butter und Vanillearoma verrühren. In die Mehl-Zucker-Mischung eine Mulde machen, die Milchmischung hinzugeben und verrühren. Chocolate Chips hinzugeben. Den Teig in die Förmchen füllen und etwa 20 Minuten backen (Stäbchentest). Nach dem Backen noch 5 Minuten in der Form lassen, danach herausnehmen und fertig abkühlen lassen.

Tipp:

Den Teig gleich verwenden, damit die Chocolate Chips nicht auf den Boden sinken. Wer möchte, kann auch noch gehackte Nüsse dazugeben.

Quelle:

<https://www.chefkoch.de/rezepte/2172171348604877/Chocolate-Chip-Muffins.html>

## Doppel Schoko Muffin:

Zutaten:

175 g Weizenmehl

20 g Dr. Oetker Kakao

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Eier (Größe M)

100 ml Speiseöl, z. B. Rapsöl

100 ml Milch

100 g Dr. Oetker Chocolate Chunks Vollmilch

Rezept:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober- und Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Mehl, Kakao und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, bis auf die Chocolate Chunks, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Von den Chunks 1 EL abnehmen und beiseitestellen und übrige Chunks kurz unterrühren.

Teig in die Förmchen füllen und Chunks auf dem Teig verteilen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Quelle:

https://www.oetker.de/rezepte/r/double-chocolate-muffins

## Trippel Schoko Muffin:

Zutaten:

280g glattes Mehl

1 TL Dr. Oetker Backpulver

50g Backkakao

5 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt

120g Zucker

2 Eier (Größe M)

220ml Milch

120g flüssige Butter

80g Schoko Chunks Vollmilch

80g klein geschnittene weiße Schokolade

Rezept:

Mehl mit Backpulver vermischen und mit Kakao in eine Rührschüssel sieben. Madagaskar Bourbon Vanille mit Zucker, Eiern, Milch und Butter dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Chocolate Chunks und Schokoladestücke kurz einrühren.

Die Masse in eine mit Papierbackförmchen ausgelegte Muffinform füllen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Backzeit: etwa 20 Min.

Ober- und Unterhitze: 190 °C

Heißluft: 170 °C

Quelle:

<https://www.oetker.at/rezepte/r/double-chocolate-chip-muffins>

## M&M Muffin:

Zutaten:

1 Ei (Größe M)

150 g Naturjoghurt

75 ml Olivenöl

200 g Weizenmehl Type 405

2 TL Backpulver (16 g)

100 g Zucker

1 Päckchen Bourbon Vanillezucker

1 Prise(n) Salz

200 g m&m's choco

Rezept:

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Mini-Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.

Ei, Joghurt und Öl miteinander verquirlen. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz unter die Joghurt-Öl-Mischung rühren. 100 g m&m's choco gleichmäßig unterheben.

Teig in die Förmchen füllen und die Muffins 18–20 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Quelle:

<https://www.rewe.de/rezepte/mini-muffins-mundm-choco/>