



Rezept für Muffins im New York Bakery Style

Für 12-14 Stück

Zutaten

Du brauchst:

- 100 g Butter
- 200 g Zucker
- 2 Eier
- 250 ml Joghurt oder Buttermilch
- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 3 - 5 El Milch
- 100 g Schokoladendrops

Für das Topping:

- 100 g Schokolade
- 100 g Butter
- Essbares Konfetti oder Zuckerperlen

Anleitungen

So geht's:

1. Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier unterschlagen. Joghurt oder Buttermilch langsam zugeben.
2. Mehl, Backpulver, Natron und Salz mischen und auf die Masse sieben. Alles zu einem schönen Teig vermengen. Wenn der Teig zu dick ist, gebt etwas Milch hinzu bis er dickflüssig und zäh vom Löffel fällt. Er darf nicht zu flüssig werden. Hebt zum Schluss die Schokolade unter.
3. Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze oder 160°C Umluft vorheizen. Jeweils ein Förmchen in eine Mulde eines Muffinblechs geben und zu 2/3 mit Teig befüllen.
4. Auf mittlerer Schiene 20-25 Minuten backen. Stäbchenprobe machen und komplett auskühlen lassen.
5. Für die Glasur Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen und die fertigen Muffins kopfüber eintauchen. Nach Herzenslust dekorieren.

Rezept-Anmerkungen

Für Vanilla Muffin etwas Zimt und Muskatnuss hinzufügen. Für Schokoladenmuffins 100g Kakao und einen Esslöffel löslichen Kaffee.