

Muffins Rezepte

Englische Muffins

Anzahl: 15 Portionen

Gattung: Backen, Gebäck

Zutaten	
7 g	Trockenhefe
1/2 Teel.	Zucker
1 Teel.	Mehl
4 Essl.	Warmes Wasser
350 g	Mehl zusätzlich
1 Teel.	Salz
330 ml	Milch lauwarm
1	Ei leicht verquirlt
40 g	Butter zerlassen

Zwei Bleche von 32 x 28 cm Größe leicht mit Mehl bestäuben. Hefe, Zucker, Mehl und Wasser in einer kleinen Schüssel glatt rühren. mit Frischhaltefolie bedeckt etwa 10 Minuten ruhen lassen, bis die Mischung schaumig ist. Zusätzliches Mehl und Salz in eine große Schüssel sieben. Eine Vertiefung in die Mitte drücken, Milch, Eier, Butter und Hefevorteig hinein geben. mit einem Messer zu einem weichen Teig verarbeiten. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in etwa 2 Minuten geschmeidig kneten. Zu einer Kugel formen, in leicht geölte Schüssel legen. mit Frischhaltefolie bedecken und an einem warmen Ort etwa 1 1/2 Stunden stehen lassen, bis der Teig gut aufgegangen ist.

Backofen auf 210 Grad vorheizen. Teig noch einmal 2 Minuten durchkneten und 1 cm dick ausrollen. Kreise von 8 cm Durchmesser ausstechen, auf die vorbereiteten Bleche legen. Bedeckt noch einmal 10 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Muffins 8 Minuten backen, wenden, von der anderen Seite ebenfalls 8 Minuten backen.

Anmerkung: Reichen Sie Muffins zum Frühstück, als Mittagsimbiss oder als Kaffee- bzw. Teegebäck. Muffins sollten am Tag der Herstellung verzehrt werden. Servieren Sie sie warm mit Butter. Tiefkühlen bis zu 3 Monaten möglich.