

# Muffins, Grundrezept für hausgemachte Muffins



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Sehr beliebt im angelsächsischen Raum

## Zutaten

- 500 g Weizenmehl, gesiebt
- 30 g frische Hefe, zerbröckelt
- 1 Tl Zucker
- 1 Prise Salz
- 1/4 l lauwarme Milch
- 40 g Butter

```
amzn_assoc_ad_type = "responsive_search_widget"; amzn_assoc_tracking_id = "gekongekoc-21";  
amzn_assoc_link_id = "WDDXTVJVROZQMP2X"; amzn_assoc_marketplace = "amazon";  
amzn_assoc_region = "DE"; amzn_assoc_placement = ""; amzn_assoc_search_type =  
"search_widget"; amzn_assoc_width = "auto"; amzn_assoc_height = "auto";  
amzn_assoc_default_search_category = "Kitchen"; amzn_assoc_default_search_key = "Muffinblech";  
amzn_assoc_theme = "light"; amzn_assoc_bg_color = "0062AD";
```

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Hefeteig immer recht warm mit warmen Zutaten anmachen und weiter verarbeiten, dann gelingt er auch!

### Schritt2

Der Teig:

### Schritt3

Das Mehl in einer Schüssel mit einer kleinen Mulde versehen, die Hefe hinein bröckeln. Zucker, und Salz dazu geben und mit etwas warmer Milch, zu einem " Vorteig " verrühren. Mit einem Küchentuch abdecken und wiederum an einem warmen Ort ca. 15 min. aufgehen lassen.

### Schritt4

Danach alles mit der weichen Butter zu einem geschmeidigen Teig verkneten, noch mal ca. 20 min. gehen auflassen.

### Schritt5

Die Muffins Formen mit flüssiger Butter ausstreichen und mit bemehlten Händen ca. 30 - 40 g schwere Kugeln formen. In die Formen geben, weitere 20 min. aufgehen lassen.

### Schritt6

In den auf 190° C vorgeheizten Backofen geben und 25 - 30 min. backen.

### Schritt7

Heraus nehmen, mit Puderzucker bestäuben, Muffins schmecken warm am Besten.

**Rezeptart:** Sonstige **Tags:** grundrezept, hausgemacht, muffins

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/muffins-grundrezept-fuer-hausgemachte-muffins/>