

Grundrezept Muffins



kleinkindtauglich

Einfaches Muffingrundrezept mit Öl, das du nach Belieben mit Beeren, Schokolade, Obst und Gewürzen abwandeln und verzieren kannst.

Muffins sind der Klassiker für eine Kindergeburtstagsparty oder einen Besuch bei Freunden und lassen sich in unzähligen Varianten verfeinern. Mit diesem einfachen Grundrezept erhältst du 12 große oder 24 kleine Muffins, die du ganz nach Belieben verzieren kannst.

Damit deine Muffins richtig gut gelingen, empfehle ich dir eine [kleine*](#) oder eine [große Muffinform*](#).

Zutaten für 12 Muffins:

- 2 Eier
- 125 g Zucker oder Xucker (gesündere Variante)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 ml Öl
- 200 ml Milch
- 1 TL Backpulver
- 250 g Mehl

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

Muffins backen

1. Rühre zuerst die Eier und den Zucker schaumig.
2. Gib das Mehl und Backpulver, die Milch und das Öl dazu und mixe alles ordentlich durch, bis eine einheitliche Masse entstanden ist. Wenn du dich entschieden hast dein Grundrezept zu verfeinern, dann gibst du nun auch die weiteren Zutaten deiner Wahl hinzu.
3. Verteile [Muffin-Papierförmchen*](#) in die Mulden deiner Muffinbackform und gib dann mit Hilfe eines Teelöffels den Teig hinein.
4. Nun werden die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 180°C für etwa 20 Minuten gebacken.

Leckere Muffin-Zutaten

- Blaubeeren oder Himbeeren
- Apfelstückchen und Zimt
- Schokostückchen
- Zitronenabrieb
- Nussstückchen
- klein geschnittene Ananas und ein Teelöffel Kokosflocken
- gehackte Nüsse oder Mandeln
- Gewürze wie Vanille oder Lebkuchengewürz

Muffins verzieren

Beim Verzieren deiner Muffins hast du viele verschiedene Möglichkeiten. Du kannst sie mit Zuckerguss oder Schokolade bestreichen oder einfach nur mit leckeren Obstspießen verzieren. Außerdem habe ich für dich ein paar ausgefallene Ideen für lustige [Kindermuffins](#).

-

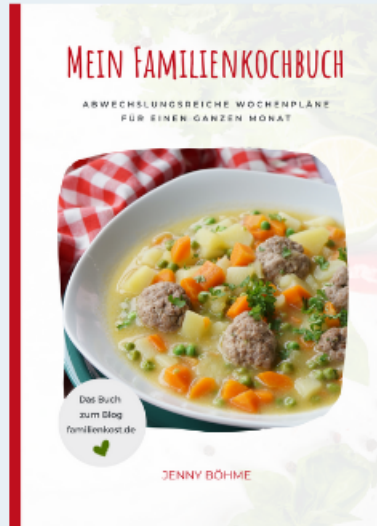


Wenn du auf Zucker verzichten möchtest, dann gefallen dir vielleicht auch meine [Apfelmusmuffins](#) oder [Bananenmuffins](#). Außerdem habe ich noch dieses Rezept für [Muffins ohne Ei](#) auf Lager.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>