

Muffin

Mehlmischung für Muffins

500 g netto

Die unten angegebene Mengen Mehlmischung, Wasser und Öl vermengen und 1 Minute im 1. Gang und 3 Minuten im Schnellgang des Küchenmixers (Schneebeisen) vermengen.

Muffinformen einfetten oder mit Papiereinsätzen versehen und die zähflüssige Masse mit Hilfe eines Spritzbeutels oder zweier Löffel zu 2/3 füllen. Backofen auf 200° (Heißlufttherd auf 175°C) vorheizen und Muffins darin ca. 20 Minuten goldgelb ausbacken.

Anstelle von Öl kann auch flüssige Butter, die aber nicht heiß sein darf, verwendet werden. Für ein 12er Muffinblech benötigen Sie ca. 400 g Muffinmischung + Zutaten.

Mischung	Wasser	Öl
200 g	100 ml	100 ml
500 g	250 ml	250 ml

Je nach Geschmack können die Muffins angereichert werden durch Rosinen(vorher mit Rum beträufeln), Orangeat, Zitronat, Kottmann's Tropical-Mix, oder Obststückchen usw.

Zutaten: Zucker, **Weizenmehl**, **Weizenstärke**, **Volleipulver**, **Weizenquellmehl**, Backpulver, **Vollmilchpulver**, jod. Salz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Kann Spuren von: Soja enthalten.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	1573 kJ (376 kcal)
Fett	5,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g
Kohlenhydrate	77,0 g
davon Zucker	41,8 g
Eiweiß	8,3 g
Salz	1,1 g

Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.

Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durchgerührt werden!