

Luise Lilienthal

Mini-
Muffins

Süß, saftig & pikant

Fotografiert von
Karl Newedel

Bassermann

Inhalt

Einladung zur kleinen Verführung 3

Das ABC des Muffin-Backens 4

Die Rezepte 10

Milchkaffee-Krapferl	12	Praliné im Beerensee.	38
Lemonissimo	14	Heidelbeer-Klassik.	40
Espresso doppio	16	Ingwer-Minis mit weißer Schokolade	42
Elfentörtchen.	18	Bunte Minis mit Marzipan	44
Zimtschnecken mit Äpfeln	20	Walnuss-Pralinen.	46
Eierlikör-Minis für den Kaffeeklatsch.	22	Physalis-Muffins	48
Frankfurter Miniaturen.	24	Ananas-Muffins »Red Summer«	50
Banana Cups.	26	Schinkenkörbchen.	52
Mango! Mango!	28	Antipasti Muffini	54
Maikäfer flieg.	30	Spinatpastetchen.	56
Coconut Dream	32	Hirtenhäppchen	58
Castagnaccio.	34	Wasabi Whopper	60
Aprikosenbusserl.	36		

Tipps und Ideen 62

Alphabetisches Rezeptverzeichnis 63

Dank und Impressum 64

Einladung zur kleinen Verführung

Wenn über Minimuffins gesprochen wird, denken die meisten Menschen vermutlich an Kindergeburtstag. Kleine Esser – kleine Muffins.

Minimuffins sind jedoch keineswegs nur etwas für Kinder, sie sind sehr viel mehr. Mit den unterschiedlichsten Aromen angereichert, hübsch serviert oder als Geschenk verpackt, bieten sie ein Fest für die Sinne. Die kleinen Kuchenpralinen sind aber nicht nur schön anzusehen, sondern wahre Verführer, die süchtig machen.

Ich selbst habe es selten erlebt, dass Backwerk soviel Glückseligkeit auslöst. »Jetzt nehme ich wirklich nur noch einen« war ein Satz, den ich oft gehört habe. Fünf Muffins später wurde er mit der gleichen Überzeugung wiederholt, Schluss war aber immer erst, wenn der Teller wirklich leer war.

Ich wünsche auch Ihnen viel Spaß beim Backen und Probieren und dabei, sich selbst und andere glücklich zu machen.

Luise Lilienthal





Das ABC des
Muffin-Backens



Kleine Köstlichkeiten für jeden Anlass

Minimuffins sind große Verführer. Sie sind klein und charmant, schnell zubereitet und noch schneller gegessen. Ein kleiner Muffin lässt sich als Gebäck zu Tee oder Kaffee servieren, vor dem Essen als Amuse-Gueule reichen oder einfach nur als köstliche Kuchenpraline zwischendurch genießen.

Die Grundausstattung

Minimuffins bestehen eigentlich immer aus einer Art Grundteig, den Sie mit Obst, Schokolade, auch pikant mit Gemüse oder Nüssen, variieren und mit Dekoelementen hübsch garnieren können. Damit Sie jederzeit gerüstet sind, wenn Sie die Lust auf einen Minimuffin überkommt oder Gäste unerwartet klingeln, sollten Sie folgende Zutaten immer im Haus haben: Mehl, Zucker, Eier, geschmacksneutrales Öl, Backpulver, Speisestärke und Joghurt. Ich bevorzuge Distelöl. Statt des Distelöls können Sie auch ein anderes geschmacksneutrales Öl wie Sonnenblumenöl oder Rapsöl verwenden. Olivenöl aber ist wegen des starken Eigengeschmacks nicht geeignet. Das sind die Pflichtzutaten, alles andere ist Kür. Für Schokoladenmuffins benötigen Sie Kakaopulver oder Schokolade, für fruchtige Muffins Beeren oder anderes Obst. Puderzucker sollte sowieso in keinem Backhaushalt fehlen – wir brauchen ihn bei einigen Rezepten für die Glasur. Dekoelemente wie z. B. Elfenstaub oder Streuzucker machen aus jedem Muffin einen kleinen Hingucker, der nicht nur auf Geburtstagsfeiern von Mädchen der Renner ist. Hefe- und Blätterteig können Sie zwar auch selbst herstellen, müssen es aber nicht. In jedem gut sortierten Supermarkt finden Sie Hefe- und Blätterteig auch als Fertigprodukt. Besonders beim Blätterteig spricht kaum mehr etwas dafür, die aufwendige Prozedur durchzuführen.

In einigen Rezepten verwende ich Alkohol, beispielsweise Eierlikör. Auch wenn sich der Alkohol durch das Backen weitgehend verflüchtigt, sind diese kleinen Muffins doch eher etwas für Erwachsene und gehören nicht in Kindermund. Siruphersteller bieten inzwischen aber ein sehr breites Sortiment an, sodass es leckere Alternativen gibt. Statt Limoncello können Sie auch Limetten-Fruchtsirup verwenden, statt Batida de Coco Kokos-Fruchtsirup. Garantiert alkoholfrei und kindergerecht. Für Eierlikör gibt es allerdings keinen adäquaten Ersatz.

Ähnlich wie mit den Zutaten verhält es sich auch mit den Küchengeräten. Als Grundausstattung genügt es, zwei Rührschüsseln, einen kleinen Topf, einen Kochlöffel, einen Teigschaber, ein Messer, einen Backpinsel, einen Holzzahstocher und eine Küchenwaage zu besitzen. Die Waage ist zwar nicht zwingend erforderlich, erleichtert das genaue Abwiegen aber unheimlich. Ein Handrührgerät brauchen Sie nur dann, wenn Sahne oder Buttercreme ins Spiel kommt. Zum stilvollen Verzieren ist ein Spritzbeutel mit Tülle sehr praktisch.



Backen

Bei der Teigzubereitung gibt es zwei Komponenten – den trockenen und den feuchten Teig. Das Geheimnis des fluffigen Muffins liegt in diesem Zweikomponenten-Vorgehen. Die trockenen und feuchten Teigbestandteile werden erst zum Schluss rasch zusammengemischt und vorsichtig verrührt. Zu heftiges Schlagen führt zu zähen Muffins. Minimuffins sind in dieser Hinsicht aber sehr viel robuster als ihre großen Geschwister.

Diese Robustheit hat einen ganz wunderbaren Nebeneffekt. Sie können nämlich aus einem Grundteig mehrere Varianten herstellen und in einem Blech backen. So können Sie zum Beispiel die erste Hälfte des Teiges zu hellen Muffins verarbeiten und die zweite Hälfte mit einem Esslöffel Kakao färben und dunkle Muffins gleich mitbacken. Ähnlich verhält es sich mit Obst. Bereiten Sie zwölf Muffins beispielsweise mit Heidelbeeren zu und die restlichen zwölf mit Cranberrys. Schon haben Sie eine bunte Vielfalt auf dem Teller.

Alles, was Sie beim Variantenbacken beachten müssen, ist die Backzeit. So wird es schwierig, Muffins, die zwölf oder 14 Minuten benötigen, zusammen mit Muffins zu backen, die nur zehn Minuten benötigen.

Füllen Sie die Vertiefungen nur bis maximal drei Viertel mit Teig, weil er wegen des Backpulvers noch aufgeht. Sind die Förmchen zu üppig befüllt, quillt der Muffin über, was nicht nur die Form des Muffins beeinträchtigt, sondern zusätzlich Arbeit beim Reinigen der Backform bedeutet. Relativ zielsicher lässt sich der Teig mit einem Teelöffel in die Förmchen füllen.

Jeder Ofen heizt ein wenig anders. Auch wenn digitale Temperaturanzeigen verlässlicher wirken als Drehräder bei Gasöfen, so empfiehlt es sich immer, ein einfaches und bestechend zuverlässiges Testverfahren anzuwenden: den Holzstäbchentest. Damit können Sie feststellen, ob die Minimuffins fertig sind. Einfach in einen Muffin stechen und wieder herausziehen. Bleiben keine und nur wenige Teigkrümelchen am Stäbchen oder Zahnstocher hängen, sind die Muffins fertig. Ansonsten sollten Sie ihnen noch ein bis zwei Minuten geben und den Test wiederholen.

Nehmen Sie nach dem Backen die Form aus dem Ofen und lassen Sie die Muffins ein paar Minuten abkühlen. Fahren Sie dann mit einem kleinen Messer, möglichst einem Obstmesserchen, am Rand der Muffins entlang. Wenn Sie daran gedacht haben, die Förmchen vorher einzuölen, werden die Muffins spielend leicht aus der Form gehen. Lassen Sie sie auf einem Kuchengitter ein paar Minuten auskühlen, bevor Sie sie verzieren.

Dekorieren

Beim Gestalten Ihrer Muffins können Sie Ihrer Fantasie freien Lauf lassen. Erlaubt ist alles, was gefällt und auf den kleinen Muffins Platz findet.

Damit der Muffin unter einer Schokoschicht richtig saftig schmeckt, marmeladieren wir ihn. Das heißt nichts anderes, als dass er einfach kopfüber in geschmacklich passende Marmelade getaucht wird. Sie können aprikotieren, zitronisieren oder was auch immer Sie als passend empfinden. Minimuffins sind sehr klein. Um nicht unnötig Marmelade zu verschwenden oder den Muffin in den Tiefen des Marmeladenglases zu verlieren, füllen Sie die Marmelade am besten in eine typische Espressotasse. Der Durchmesser der Tasse ist etwas größer als der Kopf des Muffins – so kann er weder ertrinken noch kippen. Lassen Sie die Marmelade einziehen, bevor Sie den Muffin mit Schokolade überziehen. Dafür müssen Sie die Schokolade über einem heißen, nicht kochenden Wasserbad schmelzen. Achten Sie darauf, dass das Wasser nicht in die Schoko-



lade schwappt. Denn sie verklumpt sofort und ist für den Guss nicht mehr zu gebrauchen. Und wieder kommt die Espressotasse zum Einsatz, sofern Sie nur die Kuppel glasieren wollen. Wenn Sie den Muffin komplett tauchen möchten, benötigen Sie eine etwas größere Schüssel und im Idealfall eine Pralinengabel. Stellen Sie die Muffins wieder auf das Kuchengitter und legen Sie zuvor eine Zeitung drunter, damit die ablaufende Schokolade nicht den Tisch verklebt.

Sehr viel schneller sind Zuckerglasuren herzustellen. Puderzucker wird mit Wasser, Zitrone, Sirup oder Likör gemischt und in die Espressotasse gefüllt und die Muffins kopfüber eingetaucht. Trocknen lassen und fertig sind sie. Wenn Sie wollen, können Sie noch ein paar farbige Zuckerstreusel darüber verteilen, solange die Glasur noch feucht ist.

Servieren und verschenken

Süße Muffins sollten Sie kalt servieren, würzige Muffins möglichst noch warm. Sie können die Muffins als Fingerfood reichen, in kleinen Schälchen anbieten, auf einer Etage anrichten oder auf einem Kuchentellerchen servieren. Liebevoll präsentiert kann ihnen niemand widerstehen.

Minimuffins eignen sich auch hervorragend als kleines Mitbringsel oder Bett-hupferl und sind als Liebesbeweis unschlagbar. In Papeterien können Sie bunte Schächtelchen erwerben, in denen Sie Ihre Minimuffins stilvoll und transport-sicher überreichen können. Verpackt in Zellophan und mit einem Schleifen versehen, sind sie ein ausgesprochen persönliches Geschenk.



Die Rezepte

