



## Grundrezept für süße Muffins

### **Zutaten:**

220 g Weizenmehl Type 405  
30 g Stärkemehl  
100 g Zucker *(je nach Geschmack und Rezept kann auch 120 g Rohrzucker oder 110 g Honig verwendet werden)*  
1 1/2 TL Backpulver  
1/2 TL Natron  
1 Prise Salz  
1 mittelgroßes Ei  
80 ml Pflanzencreme oder 100 g Butter oder Margarine  
250 ml Milch oder 250 g Naturjoghurt *(verleiht den Muffins einen frischeren Geschmack und macht sie saftiger)*

### **Zubereitung:**

Den "feuchten" Anteil mischen. Den "trockenen" Teil dazugeben; erst kurz bevor der Teig homogen vermischt ist, werden z.B. die empfindlichen Fruchtstückchen vorsichtig eingerührt. Ca. 25 Minuten bei 180° Celsius backen.

*Tipp: Ausgehend von dieser Basis könnt Ihr mit minimalen Veränderungen beliebige Varianten zubereiten. So muss zum Beispiel bei relativ feuchten Früchten der Anteil an Milch bzw. Joghurt reduziert werden, etc.*