

Backmischung für die Herstellung von Kasten Kuchen oder Muffins mit einer ausgesprochen saftigen Krume. Lediglich die Zugabe von Wasser und Öl ist erforderlich. Sowohl der Teig als auch damit bereitetes Gebäck ist gefrierfest.

### Grundrezept

Muffin-Backmischung	1000 g
Wasser	425 g
Pflanzliches Öl	235 g

### Zubereitung

- Backmischung mit den flüssigen Zutaten vermischen und 1 Minute auf niedriger Schaltstufe verrühren.
- 6 Minuten auf mittlerer Stufeiterrühren.
- Nach Belieben weitere Zutaten hinzufügen.
- Jeweils ca. 75 g Teig in die mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen.
- 30 Minuten backen bei 185 - 195° C.

### Rezeptvariationen

- **Muffins mit Himbeeren und weisser Schokolade** - 100 g gefrorene Himbeeren unter den Teig heben. Den Teig in die Förmchen giessen und mit Streussel aus 1000 g Cookie-Backmischung und 50 g Butter bestreuen. Die Muffins nach dem Abkühlen mit geschmolzener weisser Schokolade dekorieren.
- **Muffins mit Preiselbeeren** - 100 g gefrorene Preiselbeeren unter den Teig heben.
- **Muffins mit Waldbeeren** - 100 g gefrorene Waldbeeren unter den Teig heben.
- **Muffins mit Haferkleie und Rosinen** - 16 g Kleie und 160 g Rosinen unter den Teig rühren. Den Teig in die Förmchen füllen und vor dem Backen mit Haferflocken bestreuen.



Muffins mit Himbeeren und weisser Schokolade



Muffins mit Preiselbeeren



Muffins mit Waldbeeren



Muffins mit Haferkleie und Rosinen