

Backmischung für leckeren Karamellkuchen oder -muffins mit einer überaus saftigen Krume. Diese Backmischung erfordert lediglich die Zugabe von Wasser und Öl.

Grundrezept

Backmischung für Toffeemuffins	1000 g
Wasser	425 g
Pflanzliches Öl	235 g

Zubereitung

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

Rezeptvariationen

- **Muffins mit Karamell und Banane** - 100 g in Scheiben geschnittene Banane unter den Teig heben.
- **Muffins mit Pecannüssen, Karamell und Kandissirup** - 160 g gehackte Pecannüsse und 50 g Kandissirup unter den Teig rühren.



Muffins mit Karamell und Banane



Muffins mit Pecannüssen, Karamell und Kandissirup