
Schokoladen-Muffins mit Yogurette-Frosting

Rezept für 12 Muffins

Dies wird benötigt:

Für den Teig:

200 g Zucker
110 g Mehl
40 g Kakao
3/4 TL Backpulver
3/4 TL Natron
1/2 TL Salz
1 Ei
120 ml Milch
55 g Pflanzenöl
1 TL Vanilleextrakt
120 ml Wasser
(sehr heiß)

Für das Frosting:

10 Yogurette-Riegel
(grob gehackt)
2 EL Zitronensaft
3 Blatt weiße Gelatine
120 g Naturjoghurt
220 ml Sahne
40 g Puderzucker



Im ersten Schritt werden alle trockenen Zutaten – also Mehl, Zucker, Kakaopulver, Natron, Backpulver und Salz – miteinander vermischt.

Anschließend kommen Ei, Öl, Vanilleextrakt und Milch mit in die Rührschüssel und werden mit dem Mixer gut verrührt. Ist alles gut vermischt, wird das heiße Wasser hinzugeführt und ebenfalls gut untergemischt (keine Sorge, der Teig soll so flüssig sein).

Der fertige Teig wird vorsichtig in die Muffin-Förmchen gefüllt und kommt für 25 – 30 Minuten in den Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze.

Nach dem Backen müssen die Muffins erst einmal gut abkühlen.

Für das Frosting werden als erstes die Yogurette-Riegel klein gehackt und anschließend die Gelatine-Blätter eingeweicht. Während die Gelatine einweicht, kann die Sahne schon mal steif geschlagen werden. Die eingeweichte Gelatine wird ausgedrückt und mit etwas Zitronensaft in den Kochtopf gegeben. Dort wird die Gelatine bei niedriger Temperatur geschmolzen. Hat die Gelatine sich aufgelöst, wird der Topf vom Herd genommen und mit zwei Esslöffeln Joghurt vermischt.

Der restliche Joghurt kommt mit dem gesiebten Puderzucker und der Gelatine-Zitrone-Joghurt-Masse in eine Rührschüssel und wird dort mit dem Mixer verrührt. Danach werden die aufgeschlagene Sahne und die klein gehackten Yogurette-Riegel mit in die Rührschüssel getan und alles wird vorsichtig untergehoben. Das fertige Frosting kommt für 20 Minuten in den Kühlschrank.

Zum Schluss wird das Frosting auf die Schokomuffins mit einem Löffel oder einer Spritztülle verteilt.

Die gesündere Alternative

Rezept für 12 Muffins

Dieses Rezept kann auch mit dem Yogurette-Frosting kombiniert werden.

Dies wird benötigt:

160 ml	Rapsöl
8	Eier
240 ml	Milch (1,5 % Fett)
400 g	flüssiger Honig
440 g	Mehl Type 1050
8 TL	Backpulver
200 g	Haferflocken
40 g	Kakaopulver



Für die Muffins werden als erstes Öl, Eier, Milch und Honig in einer Rührschüssel miteinander verrührt.

In einer weiteren Schüssel werden Mehl, Backpulver, Haferflocken und Kakaopulver vermengt. Diese Mischung kommt zur Öl-Ei-Milch-Honig-Mischung und alles wird gut miteinander vermischt.

Schon ist der Teig fertig und kann in die Muffin-Förmchen gefüllt werden.

Der Teig wird auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze oder 160 Grad Umluft für 15 Minuten gebacken.

Zitronen-Muffins mit Smarties-Füllung

Rezept für 12 Muffins

Dies wird benötigt:

175 g	weiche Butter
150 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
4	Eier
1	Zitrone (unbehandelt)
325 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
5 EL	Milch
6 EL	Puderzucker
	Smarties



Im ersten Schritt werden Butter und Zucker zusammen mit dem Vanillezucker und dem Salz cremig aufgeschlagen. Anschließend kommen die Eier nach und nach hinzu und werden einzeln untergerührt.

Im nächsten Schritt kommt die Schale einer Zitrone und der Saft einer halben Zitrone mit in die Rührschüssel.

Anschließend werden Mehl und Backpulver vermischt und abwechselnd mit der Milch in den Teig mit eingerührt.

Dann ist der Teig fertig und kann auf die Förmchen verteilt werden.

Die Muffins kommen bei 150 Grad Umluft für 25 – 30 Minuten in den Backofen. Danach müssen die Muffins gut auskühlen.

Nach dem Abkühlen wird in die Mitte der Muffins mit einem Messer ein bisschen Teig herausgeschnitten. Wichtig: Das Teigstück aufheben! Der Muffin hat in der Mitte nun ein Loch, das so groß sein sollte, um ein paar Smarties darin zu verstecken. Das herausgeschnittene Teigstück wird so zurechtgeschnitten, dass es als Deckel oben auf die Smarties passt.

Jetzt fehlt nur noch der Zuckerguss. Dafür wird der Puderzucker mit dem restlichen Zitronensaft verrührt. Achtung! Lieber erstmal zaghaft mit dem Zitronensaft sein, sonst wird der Guss zu flüssig. Den Guss nun über die Muffins geben.

Blätterteig-Muffins

Rezept für 12 Muffins

Dies wird benötigt:

250 g	Gehacktes
1 kleine	Zwiebel
12 Scheiben	Blätterteig (TK)
1	Ei
1 TL	Pfeffer
	Salz
	Tomatenmark
	Senf



Zunächst wird der Blätterteig aufgetaut und als kleines Körbchen in die Mulde der Muffinform platziert.

Die Zwiebel würfeln und mit den restlichen Zutaten vermengen. Aus der Masse werden kleine Kugeln geformt und in die Blätterteig-Körbchen verteilt.

Die herzhaften Muffins kommen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze für 20 Minuten in den Backofen.

Low Carb Muffins (vegetarisch)

Rezept für 12 Muffins

Dies wird benötigt:

5	Eier
70 g	Gouda, gerieben
40 g	Mandelmehl
1	Schalotte (gewürfelt)
1	Frühlingszwiebel (geschnitten)
350 g	Gemüse (z.B. Paprikaschoten, Champignons, Blumenkohl, Erbsen, Mais)
n.B.	Kräuter
	Salz
	Pfeffer
	Butter



Im ersten Schritt werden die Zwiebeln mit dem ausgewählten Gemüse in der Butter angebraten und mit Pfeffer, Salz und verschiedenen Kräutern gewürzt. Anschließend vom Herd nehmen.

Im nächsten Schritt werden die Eier mit dem Mandelmehl und dem Käse vermischt. Diese Masse kommt zum Gemüse und alles wird gut verrührt.

Alles wird in die Muffinförmchen gefüllt und für 25 – 30 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze gebacken.

Käse-Kräuter-Muffins (vegetarisch)

Rezept für 12 Muffins

Dies wird benötigt:

250 g	Mehl
400 g	Kräuterquark
100 g	Schafskäse
100 g	Frischkäse
1 EL	Zucker
½ TL	Salz
2 TL	Backpulver
2 TL	Natron
80 g	Butter, zerlassen
1	Ei, groß
n. B.	Schnittlauch und Petersilie



Zunächst werden Schafskäse und Frischkäse miteinander vermengt.

Anschließend werden Mehl, Salz, Zucker, Backpulver und Natron, Schnittlauch und Petersilie in einer separaten Schüssel ebenfalls vermengt.

Im nächsten Schritt wird die Butter mit dem Ei und dem Frühlingsquark in einer weiteren Schüssel zu einer glatten Masse gerührt. In diese Schüssel kommt nun auch die Mehlmasse und alles wird gut vermischt.

Die Teigmasse auf die Muffinförmchen verteilen und jeweils mit ein bisschen Käsemasse bedecken.

Die Muffins werden im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft für etwa 20 Minuten gebacken.