


Sand-Muffins

etwa 24 Stücke

   gelingt leicht

 bis zu 45 Min.



1 Vorbereiten:

Zwei 12er-Muffin-Formen fetten und mit Mehl bestäuben oder mit Papierförmchen auslegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Für den Teig Eier und Wasser mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanille-Zucker langsam hineinstreuen und die Masse weitere 2 Minuten schlagen. Mehl mit Epifin und Backpulver mischen, in 2 Portionen auf die Eiercreme sieben und auf niedrigster Stufe kurz unterrühren. Die flüssige Butter vorsichtig unterrühren.

Den Teig in die vorbereiteten Muffin-Formen füllen (Förmchen zur Hälfte füllen).

Zutaten:

2 Muffinform:

Teig:

4 Eier

1 EL Wasser, heiss

250 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Bourbon

Vanille Zucker

125 g Mehl

125 g Dr. Oetker Epifin

(Weizenstärke)

1 TL Dr. Oetker Backpulver

250 g Butter, flüssig

Apfel-Muffins:

1 Stk. Äpfel

1 EL Rosinen

1 EL Mandelstifte

1 TL Zimt

Zwetschgen-Muffins:

8 Stk. Zwetschgen

Schoko-Mandarinen-Muffins:

2 EL Dr. Oetker Raspelschokolade

Zartbitter

175 g Mandarinen (Dose)

Garnitur:

Puderzucker

3 Apfel-Muffins:

Für die Apfel-Muffins den Apfel schälen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Apfelstücke mit Rosinen, Mandeln und Zimt mischen und auf 8 Förmchen verteilen.

4 Zwetschgen-Muffins:

Für die Zwetschgen-Muffins Zwetschgen waschen, trocken tupfen, halbieren, entsteinen und ebenfalls auf 8 Förmchen verteilen.

5 Schoko-Mandarinen-Muffins:

Für die Schoko-Mandarinen-Muffins Schokospäne auf die restlichen Förmchen streuen und mit Mandarinschnitzen belegen.

Die Muffin-Formen nacheinander in den Backofen schieben und im unteren Ofendrittel ca. 25 Minuten backen (bei Heissluft die Muffins gleichzeitig und auf den vom Hersteller empfohlenen Rillen backen).

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: im unteren Teil des Ofens

Backzeit: etwa 25 Minuten

Die Muffins 10 Minuten in den Formen stehen lassen, dann daraus lösen und auf Gitter erkalten lassen.

6 Garnitur:

Erkaltete Muffins mit Puderzucker bestäuben.