

Backrezepte-Online

<http://www.backrezepte-online.de/forum/>

Back-Tutorium Nr 2 - Muffins

<http://www.backrezepte-online.de/forum/viewtopic.php?f=78&t=4489>

Seite 1 von 3

Autor: **lena88** [Donnerstag 03 Februar 2011 15:36]

Betreff des Beitrags: **Back-Tutorium Nr 2 - Muffins**

Herzlich Willkommen zum ersten probeweisen bebilderten Tutorium für Anfänger mit Rezept. Anhand eines Rezeptbeispiels für Heidelbeermuffins soll das richtige Zubereiten einer Muffinmasse erläutert werden.

Heidelbeer-Butter-Muffins

Zutaten für ca. 25 Stück:

Muffinmasse:

500 g sehr feines kleberarmes Mehl (405)

230 g Puderzucker

240 g flüssige Butter

370 g kalte Buttermilch /verdünnter Joghurt/verd. Sauerrahm/verd. Quark oder Vollmilch

100 g Eier/Vollei

30 g Eigelb

8 g Natron oder 16 g Backpulver (Achtung: bei Natronzugabe muss die Flüssigkeit Säure enthalten)

2 Prisen Salz

12 g Rum

2 gute Prisen Zimt

Mark einer Vanilleschote

Abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone

380 g frische oder tiefgekühlte Heidelbeeren/Blaubeeren, angefeuchtet und mehliert

Glasur:

Nach Geschmack Puderzucker

Zitronensaft

Heidelbeerkonfitüre

Anstatt der Puderzuckerglasur kann auch auf 40 Grad im Wasserbad erwärmter Fondant genommen werden.

Zubereitung:

Mehl, Puderzucker, Salz, Backtriebmittel vermischen. Restliche Zutaten außer Heidelbeeren kräftig verschlagen, nun die Trockenmischung auf einmal ganz kurz unter die Flüssigkeit mengen, so dass nur eben keine Mehlinselfen mehr sichtbar sind, anschließend Beeren unterheben.

Muffinmasse in die vorbereiteten Formen geben und bei 180 Grad je nach Größe 20-30 min saftig abbacken. Die Muffins auskühlen lassen, anschließend aus Puderzucker und einigen Tropfen Zitronensaft einen dicken Guss rühren (oder eben

den Fondant nehmen) und mit etwas Heidelbeerkonfitüre appetitlich einfärben. Den Guss in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, mit einer Schere eine kleine Spitze abschneiden und dekorativ Gitter auf die Muffins spritzen.

Benötigte Gerätschaften:

Scharfes Messer mit glatter Klinge
Kleine Gewürzreibe
Mehrere Schüsseln zum abwiegen
Schneebeesen oder Handrührgerät/Küchenmaschine
Sieb
Muffinformen
Saftpresse
Schere
Gefrierbeutel/Spritztüte
Creme- oder Teigkarte oder Löffel zum Befüllen

Grundanteile einer Muffinmasse:

5 Teile Mehl
2,5 Teile Puderzucker
3,5-4 Teile Flüssigkeit
2-2,5 Teile Fett
1 Teil Eier

Was es gilt bei Muffins zu beachten:

Was ist das besondere Charakteristikum eines gelungenen Muffins?

Ein gelungener Muffin ist bauchig aufgegangen, hat eine leicht knusprige, sehr dünne Kruste, ist innen sehr saftig und gut gelockert, sein Gewicht aber nicht zu leicht. Die Krume sollte feinporig-saftig sein, kurz im Abbiss. Der Muffin muss mindestens 2 Tage frisch bleiben.

Die verwendeten Zutaten:

Mehl:

Benötigt wird ein sehr fein vermahlendes, kleberschwaches Mehl, damit die Krume nicht zäh ist bei der hohen Flüssigkeitsgabe. Gibt man Kakao zu (bei 500 g Mehl mindestens 70 g Kakaoanteil ohne Anrechnung von eventuell zugegebenen Kuvertüren) muss die Menge von der Mehlmenge abgezogen sein!

Triebmittel:

Backpulver ist heute gängig in Europa. Natron ist eher amerikanisch und gibt den Muffins einen spezifischen Geschmack, der nicht immer erwünscht ist. Möchte man keinerlei Geschmacksveränderung durch das Backtriebmittel sollte man Weinsteinbackpulver verwenden.

Zucker:

Es sollte immer Puderzucker verwendet werden, dieser verbindet sich besser mit den restlichen Zutaten.

Flüssigkeit:

Verwendet man klassisch Natron, dann muss die Flüssigkeit Säure enthalten, damit das Gebäck gelockert ist. Es bieten sich an: Buttermilch oder jeweils verdünnt: Quark, Joghurt, Sauerrahm.

Eier:

Da die Muffinmasse viel emulgierende Flüssigkeit und auch Fett enthält, benötigt man nur eine geringe Menge an Eiern. Zusätzliches Eigelb macht die Muffins besonders zart im Biss!

Fett:

Fett sollte bei der Muffinmasse immer in flüssiger Form zugegeben werden, da die Muffins dadurch feinporiger und saftiger werden. Butter oder andere Hartfette müssen also geschmolzen sein vor der Zugabe. Ersetzt man Butter durch $\frac{1}{3}$ der Buttermenge, müssen 20% der Buttermenge abgezogen werden um auf die richtige $\frac{1}{3}$ Menge zu gelangen, da Butter Wasser enthält. Bei der Fettmenge muss man auch den Fettanteil von möglicherweise zugegebenen flüssigen Kuvertüren und Nougatmassen anrechnen (in der Regel 30% der Kuvertüre).

Aromen:

Es sind keine Grenzen gesetzt, sehr gut passen zu mächtigen Muffins (Schokolade, Nuss, Nougat): Zimt, Bittermandel, Spirituosen, Muskat, Tonkabohne, Vanille. Zu fruchtigen Varianten passen: Zitrusfruchtschale, fruchtiger Likö, Vanille.

Zugaben von Früchten/Kernen/Kuvertüre/Schokoladenchips etc.:

Früchte sollten bevor sie ganz zuletzt unter die Masse gegeben werden, leicht befeuchtet und gemehlt werden, damit sie nicht absinken. Die Menge an zugegebenen Kernen (Mandeln, Nüsse, Krokant) oder Schokoladendrops sollte die Hälfte der Zuckermenge nicht überschreiten. Die Menge der zugegebenen flüssigen Kuvertüre/Nougatmasse sollte maximal die Hälfte der Fettmenge eben so unterschreiten, damit das Gebäck nicht zu fettig und schwer ist.

Zubereitung:

Bei der Muffinmasse gilt es zu beachten immer die trockenen Zutaten und die flüssigen getrennt voneinander zu vermischen und erst dann sehr kurz miteinander zu mischen. Dies ist unbedingt zu beachten, da aufgrund der hohen Flüssigkeitszugabe ansonsten eine Kleberbildung entstünde, die das fertige Gebäck spröde und/oder zäh macht. Auch sollten die befüllten Formen möglichst rasch in den Ofen kommen, ansonsten findet ebenfalls Kleberbildung statt. Die Backtemperatur darf nicht zu hoch sein, die Backzeit nicht zu lange, damit die Muffins durch und durch saftig sind (20-30 min bei 180-190 Grad).

Formen:

Besonders schön sind stabile Papierformen mit umgeklapptem Kragen am oberen Rand, die senkrecht-zylindrisch sind und sich nach unten hin nicht verkleinern im Radius. Auch Einwegverbundformen. Falls diese nicht zu bekommen sind, ist es zu empfehlen ein Muffinblech zu verwenden und die Papierformen vorher in die Vertiefungen zu geben.

Viel Spaß und Erfolg beim Nachbacken und den Selbstkreationen! 😊

Dateianhänge:

Dateikommentar: Die trockenen Zutaten werden gründlich vermischt!



Heidelbeermuffins-trockene Zutaten.JPG [65.27 KiB | 324-mal betrachtet]

Dateikommentar: Früchte sollten nachdem sie gewaschen wurden, nur leicht abgetrocknet mehliert werden.



Heidelbeeren gemehlt.JPG [79.51 KiB | 324-mal betrachtet]

Dateikommentar: Sämtliche Zutaten die benötigt werden!



Heidelbeermuffins-Zutaten.JPG [160.87 KiB | 324-mal betrachtet]

Autor: **Cönnchen** [Donnerstag 03 Februar 2011 17:25]

Betreff des Beitrags: **Re: Muffins- so gelingen sie garantiert!**

Uiii.. jetzt habe ich mir alles durchgelesen und Einkaufszettel geschrieben.

Toll, lena.. ich bin begeistert... ein sehr schönes TUT.

Auch die ganzen Hinweise und Tipps sind sehr hilfreich.

Mußjetzt zusehen, wo ich solche Muffin- und diese Papierformen herbekomme.

Spätestens am WE kann ich wohl damit anfangen.



Autor: **lena88** [Donnerstag 03 Februar 2011 17:36]