

# Muffins

**Beitrag von „susi.sonnenschein“ vom 3. März 2006 21:58**

Morgen bin ich eingeladen und habe versprochen, selbstgemachte Muffins mitzubringen. Die schmecken ja immer lecker!

Mein Problem ist nur, dass ich nie so schöne, große Muffins hinbekomme, wie man sie z.B. beim Bäcker bekommt oder wie viele andere sie auch hinkriegen – meistens sind meine Muffins nur so hoch wie der Rand der Backform, und nach oben hin überhaupt nicht gewölbt! Schade! Was mache ich nur falsch?

Ich achte schon darauf,

- die flüssigen Zutaten nur ganz kurz mit den festen Zutaten zu verrühren
- den Ofen lange vorzuheizen, damit die Muffins sofort bei 180°C gebacken werden

Gibt es noch mehr Tricks? Hat es vielleicht etwas mit der Menge an Backpulver oder Natron zu tun? Ich verwende immer 2-3 Teelöffel Backpulver – ist das zu wenig? Hat Natron eigentlich einen besseren Effekt?

Verratet doch mal eure Lieblings-Muffin-Rezepte! Morgen möchte ich welche mit Äpfeln machen, hat jemand dazu eine tolle Idee? Danke schon mal

Ein schönes Wochenende wünscht euch  
Susanne