

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?

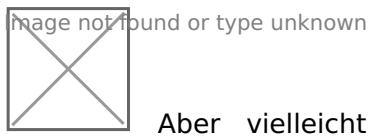
Verratet doch mal eure Lieblings-Muffin-Rezepte! Morgen möchte ich welche mit Äpfeln machen, hat jemand dazu eine tolle Idee? Danke schon mal

Ein schönes Wochenende wünscht euch

Susanne

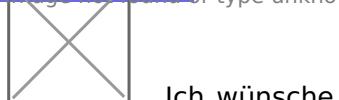
Beitrag von „schulkind“ vom 3. März 2006 22:10

Hallo Susanne !



Hmm also selbstgemacht, ich ? Aber vielleicht lohnt sich ein Blick hier:

<http://www.chefkoch.de/suche.php?from...he=Muffins&wo=2>



Da hole ich mir auch manchmal Anregungen . Ich wünsche Dir gutes Gelingen und noch viele Tipps.

Grüße vom Schulkind

EDIT: Grad gesehen, bei den Tassen-Muffins gibt es auch eine Abwandlung für Deine gewünschten Apfel-Muffins.

Beitrag von „Petra“ vom 3. März 2006 22:13

Für Rezepte: the one and only <http://www.muffin-paradies.de>.

Wie sie allerdings besonders hoch werden, weiß ich nicht. Ich bin ganz zufrieden mit meinen Ergebnissen 😊 und ich nehme auch "nur" Backpulver.

Petra

Beitrag von „Super-Lion“ vom 3. März 2006 22:26

Sehr lecker sind Apfel-Streusel Muffins

1.

1 Tasse (120g) Vollkornmehl

1 Tasse (140g) Weißmehl

1 1/2 TL Backpulver

1 TL Natron

1 1/2 TL Zimt

2 mittelgroße Äpfel, fein geschnitten (150g)

2.

1 Ei

3/4 Tasse (140g) brauner oder weißer Zucker

1/3 Tasse (80ml) Pflanzenöl

1 TL Vanille-Backaroma

1 1/4 Tassen (300g) Buttermilch

3.

1/3 Tasse (90g) brauner Zucker

1/2 Tasse (60g) gehackte Pekan- oder Walnüsse

1/3 Tasse (45g) Weißmehl

1 TL gem. Zimt

1/3 Tasse (85g) weiche Butter

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Muffinsblech-Vertiefungen sorgfältig einfetten oder mit Papier-Förmchen ausstatten

In einer mittelgroßen Schüssel die trockenen Zutaten (alle unter 1.) sorgfältig vermischen.

In einer weiteren großen Schüssel das Ei aufschlagen und leicht verquirlen. Dann Zucker, Öl, Vanille-Backaroma und die Buttermilch (alles unter 2.) hinzugeben und gut vermischen. Zuletzt die trockenen Zutaten beifügen und vorsichtig unterheben, bis sie feucht sind.

In einer kleinen Schüssel die Zutaten für den Streuselteig (alles unter 3.) verkneten.

Den Teig zu 3/4 in die Muffins-Vertiefungen einfüllen. Auf jedes Teigteil etwas Streuselmasse geben.

Bei 180 Grad auf mittlerer Schiene 20-25min.

Viel Erfolg.

So mega-mäßig aufgehen, wie z.B. bei Starbucks, tun sie aber nicht. Aber doch mehr, als Du beschrieben hast.

Außerdem glaube ich, dass die großen Muffins mit sehr viel Triebmittel gemacht sind.

Gruß

Super-Lion

Beitrag von „Finni“ vom 4. März 2006 11:44

Hello Susanne!

In den letzten Muffins, die ich gemacht habe, waren auch Backpulver und Natron drin. Und die waren viel größer als die Muffins, die ich bisher nur mit Backpulver gemacht habe.

LG, Finni

Beitrag von „Lale“ vom 4. März 2006 11:46

Zitat

Muffin-Weisheiten...

... über Natron:

Natron wird genommen wenn Säure im Rezept ist. Also z.B. Buttermilch, Melasse, saure Früchte usw. Dann reagiert es nämlich und setzt das Gas CO₂ frei. Ohne Säure findet eine chemischen Reaktion mit Natron aber nicht statt.

Man sieht was passiert, wenn man einen Teelöffel Natron in Milch und einen in Essig tut.

Backpulver ist Natron in dem Säure in Pulverform schon enthalten ist. Meist im Verhältnis 1 Teil Natron und 2 Teile Säure.

Zitat

Wie hoch sollten die Förmchen gefüllt werden?

Ich fülle die Förmchen meistens zu ca. 4/5. So läuft der Teig nicht über und die Muffins bekommen schöne Häubchen.

von <http://www.muffin-paradies.de./>

Kann Petra nur zustimmen 

Beitrag von „Apfel“ vom 4. März 2006 11:59

Ich hab neulich auch mal Muffins gemacht, sie sind auch nur ein bisschen aufgegangen. Einen Tag später hab ich (aus genau den gleichen Zutaten) nochmal welche gemacht. Diese sind dann wesentlich besser aufgegangen. Das einzige was ich anders gemacht habe ist: Ich habe die Zutaten erst verquirlt und ganz zum Schluss das Backpulver dazugegeben.

Beitrag von „Lale“ vom 4. März 2006 12:17

Tipps und Tricks für leckere Muffins <http://www.muffin-paradies.de./wissenswertes/wissenframe.htm>

11 Kniffe für leckere Muffins

<http://www.muffin-paradies.de./wissenswertes/wissenframe.htm>

Zitat

Warum Natron?

Natron wird in vielen Rezepten als zusätzliches Backtriebmittel benutzt, da es zwischen Natron und Säure (z.B. Buttermilch) zu einer chemischen Reaktion kommt, die die Muffins in die Höhe treibt und sie so schön locker macht.