Grundrezept für pikante Muffins

Zutaten:

400 g Weizenmehl Type 405
1,5 geh. TL Salz
etwas gem. schwarzer Pfeffer
1/2 Pck. Trockenhefe
1/2 Pck. Backpulver
1/2 TL Natron
4 mittelgroße Eier
100 ml Pflanzencreme *oder 70 ml Pflanzencreme & 30 ml Olivenöl oder 70 ml Pflanzencreme & 40 g Butter oder Margarine*
300 g Naturjoghurt

Zubereitung:

Gebacken wird bei 170° Celsius. Im Gegensatz zu ihren "süßen Kollegen" werden bessere Ergebnisse mit geringeren Temperaturen erzielt, da sich beim längeren Backvorgang die Zutaten besser verbinden (z. B. Käse). Auch hier wird der Backofen bereits vor der Zubereitung des Teiges aufgeheizt, damit der Teig nicht lange steht. Das Mehl mit der Stärke, dem Backpulver und Natron, dem Salz und Pfeffer, sowie etwaigen trockenen Zutaten (Reibkäse, etc.) grob mischen. Die Pflanzencreme, die Eier, den Joghurt und die entsprechenden Zutaten (z.B. Oliven, Tomaten, etc.) mit dem Handmixgerät verrühren. Danach wird der "trockene" Teil zügig untergearbeitet. Den Teig auf die Förmchen verteilen und sofort in den heißen Backofen stellen. Nach ca. 25 Minuten sind die Muffins goldgelb gebacken (Nadelprobe).

Tipp: Auch dieses Grundrezept kann nach belieben unter Berücksichtigung des Fettgehalts und der Feuchtigkeit der Zutaten variiert werden.