ERSTELLT VON
LastGroove

ON
01.03.2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Muffins



Muffins sind ein einfach zuzubereitender und appetitlich aussehender Snack, den man gemeinsam mit einer ganzen Gruppe backen kann, um ihn gemeinsam zu genießen oder für einen besonderen Anlass.

Das folgende Rezept ist ein Rezept für traditionelle englische Cupcakes.

Zutaten

- 200 g weiche Butter
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt oder Vanillezucker
- 200 g Zucker
- 3 oder 4 Eier
- 200 g Mehl mit Backpulver.

Rezept

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Muffinbleche mit Papierförmchen auslegen.

Butter, Vanille/Vanillezucker und Zucker in der Küchenmaschine schaumig rühren.

Füge die Eier nacheinander hinzu*.

Füge nach und nach das Mehl hinzu und rühre dabei ständig weiter.

Sollte der Teig zu dickflüssig erscheinen, fügen Sie etwas Milch hinzu.

*Man kann zunächst das Eiweiß steif schlagen und nach und nach unter den Teig heben – dadurch erhalten die fertigen Plätzchen eine luftigere Konsistenz. Dies erschwert jedoch das Backen in größeren Mengen.

Fülle die Papierförmchen mit einem Teelöffel zu 1/3.

Für ca. 15–20 Minuten in den Backofen schieben.

Zuckerguss

FESTE GLASUR.

Um eine feste Glasur herzustellen, benötigst du:

- 200 g Butter
- 400 g Puderzucker
- einige Esslöffel Milch

Zubereitung:

- Die Butter cremig rühren, bis sie weich ist
- Die Hälfte des Puderzuckers hinzufügen und weiterrühren, bis alles gut vermischt ist
- Den restlichen Puderzucker hinzufügen und weiterrühren, bis alles gut vermischt ist
- Sollte die Masse zu fest sein, füge eine kleine Menge Milch hinzu
- Um eine farbige Glasur zu erhalten, füge eine entsprechende Menge Lebensmittelfarbe hinzu.

NORMALE GLASUR.

Für eine einfache Glasur benötigst du:

- 200 g Puderzucker
- Ein paar Esslöffel warmes Wasser

Zubereitung:

- Vermische die Zutaten, bis eine glatte Masse entsteht.
- Fügen Sie bei Bedarf Puderzucker oder Wasser hinzu.

Wenn du den Zuckerguss aromatisieren möchtest, kannst du eine der folgenden Optionen wählen:

- Ersetze das Wasser (oder einen Teil davon) durch Zitronensaft
- Fügen Sie einen Teelöffel Vanilleextrakt oder ein anderes Aroma hinzu.

Dekoration

Dekoriere die Muffins mit allem, was dir gerade in die Hände fällt:

- mit Obst

- Mandeln oder Kokosraspeln
- bunte Bonbons
- mit buntem Zuckerguss
- Perlen, Röschen, essbaren Blättern usw.

Muffin-Angebote

Während des YS-Treffens. Im Rahmen von Teambildungs- und Kreativaktivitäten.

Die Muffins können gemeinsam mit der Gruppe gebacken werden, oder man kann fertige Muffins mitbringen und diese gemeinsam mit der Gruppe verzieren.

Eine Gemeinschaftsveranstaltung, zu der die YS selbstgebackene Muffins beisteuern kann.

Muffins können Teil einer Spendenaktion für ein ausgewähltes YS-Projekt sein.

Die Muffins können als kreative Einladung zu einem Treffen dienen, das von der Kirche oder einer YS-Gruppe organisiert wird.

Der Tag des Muffins

Am 30. März ist der Welt-Muffin-Tag.

Weitere Informationen

Categories
Spiele und Aktivitäten

Tags
Rezept

Alter
Keine Daten verfügbar.

Anzahl Teilnehmer
1–20

Bibel
Diese Information fehlt.

Dauer
Keine Daten verfügbar.

Material
Fast mühelos

Dateidownload
Keine Dateidownloads

KI Generierter Inhalt
Contents
Categories
Tags
Alter
Anzahl Teilnehmer
Bibel
Dauer
Material

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/de/wiki/art/muffins