

Hefe Muffins



Muffins mal anders

wie Milchbrötchen nur anders: Hefe-Muffins

Spätestens wenn man Kinder hat, kommt man um Muffins kaum noch herum. aber es müssen nicht immer die typischen Muffins zum Kaffee sein - auch zum Beispiel zum Frühstück lassen sich diese backen und sind vergleichbar mit süßen Milchbrötchen.

Zutaten für 12 Muffins

500 g Dinkelmehl Typ 550
40-50 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Trockenhefe
2 Eier
1 Eiweiß
250 ml Sahne

Zum Bestreichen:

1 Eigelb
etwas Milch

Zubereitung:

Die Sahne leicht in einem Topf erwärmen. Dann alle Zutaten miteinander vermischen und gut 5 Minuten per Hand oder mit dem Knethaken verkneten.

Zugedeckt an einem warmen Ort in der Schüssel ca. 1 Stunde gehen lassen.

Nochmals alles gut kneten und zu einer Rolle formen. In 12 gleiche Stücke schneiden und die einzelnen Stücke zu einer Kugel formen. Diese in die leicht gefetteten Muffinförmchen geben. Nochmals zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1/2 Stunde gehen lassen.

Das Eigelb mit etwas Milch verquirlen und mit einem Pinsel die Muffins bestreichen.

Bei 180 C ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Fertig!

Mein Tipp:

Die Hefe-Muffins schmecken toll zum Frühstück - und natürlich auch zum Kaffee. Entweder pur oder mit Butter und Marmelade / Schokocreame bestreichen.

Und noch ein Tipp: man kann sie wunderbar einfrieren!

Guten Appetit – lassen Sie sich die Hefe-Muffins schmecken!