Berliner-Muffins

Werbung. **Nicht nur zur Faschingszeit sind die herrlichen Ofenberliner der Hit, auch ungefüllt passen die weichen Hefeteig-Muffins bestens zum Frühstück oder zum Nachmittagskaffee! Probiere die außergewöhnlichen Muffins gerne zuhause aus, du wirst begeistert sein!**
Eine Videoanleitung zum Rezept folgt bald

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, eifrei, milchfrei und fruktosearm siehe Tipp am Rezeptende

Für 12 Stück

Für den Teig:
15g Frischhefe ODER ½ P. Trockenhefe
225g Milch (ggf. laktosefrei), lauwarm (etwa 30 Grad)
260g Mehlmischung Mix Brot von Schär*
60g Zucker
1 P. Vanillezucker
1,5 TL Backpulver
2g Flohsamenschalen**pulver** ODER 1g Xanthan
40g Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)
20g Speiseöl

Außerdem:
Etwas Milch (ggf. laktosefrei) zum Bepinseln
12 TL Hagebuttenkonfitüre zum Befüllen

Puderzucker zum Bestäuben

1. Die Hefe, egal ob Trocken oder Frischhefe, in der lauwarmen Milch auflösen. Achtung, die Milch darf nicht zu warm sein, sonst arbeitet die Hefe nicht mehr!
2. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Flohsamenschalenpulver oder Xanthan und Backpulver in eine Rührschüssel geben und mischen. Hefemilch, Joghurt und Öl zugeben und in 1 – 2 Minuten einen glatten Teig herstellen. Hierzu eignet sich ein Handrührgerät oder eine Küchenmaschine sehr gut. Den Teig in der Schüssel belassen und, abgedeckt mit einem Geschirrtuch, 15 Minuten bei Zimmertemperatur quellen lassen.
3. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Nun den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen, den Teig ebenfalls leicht bemehlen und in 24 gleichmäßige Stücke teilen. Jeweils ein Teigstück davon mit bemehlten Händen zu einem Fladen formen und in ein Muffinförmchen einlegen.
4. Je einen Teelöffel Hagebuttenkonfitüre auf einen Teigfladen geben.
5. Nun die restlichen Teigstücke ebenfalls mit den Händen flach drücken und in die Muffinförmchen legen. Die Räder der beiden Teige pro Muffinförmchen andrücken. Hierzu eignet sich das Endstück eines Messers sehr gut. Die Ränder vom oberen und unteren Teig jeweils gut andrücken, sonst läuft die Konfitüre beim Backen aus den Förmchen!
6. Die Teiglinge mit Milch bepinseln, dann an einem warmen Ort 30 – 45 Minuten aufgehen lassen.
7. Unterdessen den Backofen vorheizen. Die Muffins bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) in 26 – 28 goldbraun backen.
8. Muffins aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

***Das Rezept ist auf die Mehlmischung Mix Brot von Schär abgestimmt! Wird eine andere glutenfreie Mehlmischung verwendet, so ist mit einem anderen Backergebnis zu rechnen, da der Flüssigkeitsbedarf mitunter nicht abgestimmt ist.**

Tipp: Wer mag, kann die Muffins ungefüllt backen und dann die ausgekühlten Muffins mit Hagebuttenkonfitüre befüllen. Hierzu einfach den Teig in 12 Stücke teilen, je ein Teigstück in ein Muffinförmchen geben und nach Rezept backen.

Milchfrei -Tipp: Milch durch eine pflanzliche Milchalternative auf Mandel- oder Cashewbasis ersetzen, auch zum Bepinseln. Eine Joghurtalternative auf Soja-, Mandel- oder Cashewbasis anstatt Joghurt verwenden.

Fruktosearm – Tipp: Zucker durch 85g Getreidezucker ersetzen. Vanillezucker durch einige Tropfen Vanillearoma austauschen. Hagebuttenkonfitüre durch einen fruktosearmen Aufstrich von z.B. Frusano ersetzen. Puderzucker weglassen.