Party-Muffins

Kleine Kuchen sind beliebte Köstlichkeiten auf jedem Party-Buffet, egal ob zur Hochzeit oder für den Kindergeburtstag, aber auch ideal zum Mitnehmen für Arbeit und Schule
Oft bleibt am Verzehrtag nur wenig Zeit für die Zubereitung und deshalb ist die Herstellung der Muffins am Vortag ideal. Gerade im glutenfreien Bereich fallen Backwaren am nächsten Tag gerne trockener und somit leider nicht mehr so lecker wie am Backtag aus. So wurden die nachfolgenden Rezepte entwickelt, damit die kleinen Kuchen auch am nächsten Tag wirklich lecker und saftig schmecken.

Zupfkuchen-Muffins: Die Kombination aus zartem Kakaomürbeteig und der Käsekuchenfüllung bleibt ohnehin über Tage hinweg saftig und schmackhaft. Gerade Mürbeteigkuchen, auch Nussecken oder Linzer Torte, schmecken von Tag zu Tag besser. HIER geht`s zum Rezept für die Zupfkuchen-Muffins.

Bananen-Kakao-Muffins: Klassische Rührteigmuffins mit tollem Aroma durch Schokolade und Banane. Damit die Muffins auch wirklich lecker saftig schmecken, wurden noch 80g Schokostreusel unter den Rührteig gemischt. HIER geht`s zum Rezept.

Beeren Muffins: Das neue Rezept für klassischen Rührkuchen eignet sich für diese Muffins perfekt! Für die saftige und aromatische Note wurden pro Muffins zwei Esslöffel Johannisbeeren in die Förmchen verteilt. Die Muffins wurden bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 25 Minuten gebacken.

Die Muffins auf den Bildern bereitete ich für ein Hochzeitsbuffet zu und sie schmeckten allesamt vorzüglich saftig und lecker zugleich! Probiert die kleinen Köstlichkeiten gerne zuhause aus, ihr werdet begeistert sein. Liebe Grüße eure Tanja

Mr&Mrs
Mr&Mrs
Mr&Mrs

Mr&Mrs
Mr&Mrs
Mr&Mrs
Mr&Mrs
rezepte-glutenfrei.de