

Freche Mini-Muffins

*von Luise Lilienthal
Fotografiert von Andreas Ketterer*

Bassermann

Inhalt

Auf ins Mini-Muffin-Wunderland? 3

Das ABC des Muffin-Backens 4

Die Rezepte 10

Bunt getupft	12	Süße Schneeflocken	38
Madame Butterfly	14	Schoko-Marzipan-Igelchen	40
Geburtstags-Minis	16	Verlockende Fliegenpilze	42
Vanille-Minis mit PS	18	Kokos-Pralinen mit Schuss	44
Rosa Küsschen	20	Bunte chinesische Drachen	46
Bunte Blumenwiese	22	Schäfchen-Glück	48
Kleine Halloween-Monster	24	Safari-Minis	50
Gestapelte Früchtchen	26	Schoko-Erdbeer-Törtchen	52
Sternenhimmel	28	Marsmännchen	54
Cosmopoli-Minis	30	Prinzessinnen-Muffins	56
Verführerischer Erdbeertraum	32	Freche Meeresfrüchtchen	58
Blaue Wunder	34	Minis mit Hut	60
Schneckenrennen	36		

Alphabetisches Rezeptverzeichnis 62

Dank und Impressum 63

Auf ins Mini-Muffin-Wunderland?

Freche Minimuffins machen Spaß, sind lecker und geradezu ideal, um zu backen, was einem in den Sinn kommt: von kleinen Hinguckern bis zu originellen Kunstwerken. Der Fantasie sind dabei kaum Grenzen gesetzt. Alles, was Sie brauchen, sind Freude am Experimentieren, ein wenig Lebensmittelfarbe, ein paar Süßigkeiten zum Dekorieren und natürlich die Rezepte für die köstlichen Minis. Und schon liegt Ihnen und Ihren Gästen eine ganze bunte Welt zu Füßen. Aber Vorsicht! Die charmanten Lieblinge können so hinreißend und lebendig aussehen, dass Sie es kaum mehr übers Herz bringen werden, sie zu essen.

Ich habe selten erlebt, dass süße Kleinigkeiten so viel Freude, Spaß und Begeisterung auslösen. »So was will ich auch können« war ein Satz, den ich oft gehört habe. Gewusst wie und manchmal auch mit etwas Geduld ist die Produktion von Schäfchen, Marsmännchen oder Prinzessinnen kein Hexenwerk. Trauen Sie sich einfach und kreieren Sie Ihr ganz persönliches Back-Wunderland!

Ich wünsche Ihnen ebenso viel Spaß, wie ich ihn hatte – beim Backen, Experimentieren und Probieren. Überraschen Sie Ihre Freunde, Ihre Familie oder auch sich selbst mit diesen frechen Minimuffins.

Ihre Luise Lilienthal





Das ABC des Muffin-Backens

Um leckere Mini-Muffins in bunter und fröhlicher Verkleidung herzustellen, benötigen Sie nur wenige Küchengeräte, ein paar Grundzutaten, Dekoelemente und etwas Know-how. Dann werden Ihnen im Handumdrehen diese kleinen Kunstwerke gelingen.



Freche Muffins für jeden Anlass

Diese Minimuffins sind wahre Verführer und liefern ganz großes Genuss-Kino. Sie sind klein und charmant, schnell zubereitet und noch schneller gegessen. Frisch, frech und fröhlich sorgen sie auf Kindergeburtstagen und Partys für Begeisterung. Genauso gut kann man sie aber auch als Betthupferl oder als köstlich-kleine Kuchenkreation in einem stillen Moment genießen.

Die Grundausstattung

Freche Minimuffins bestehen eigentlich immer aus einer Art Grundteig, den Sie mit Obst, Schokolade oder Nüssen variieren und mit Dekoelementen raffiniert verzieren können. Damit Sie jederzeit gerüstet sind, wenn Sie die Lust auf Muffin-Basteleien überkommt oder Sie spontan auf eine Party eingeladen werden, sollten Sie folgende Zutaten immer im Haus haben: Mehl, Zucker, Eier, geschmacksneutrales Öl, Backpulver, Speisestärke und Joghurt. Ich bevorzuge Distelöl. Statt des Distelöls können Sie auch ein anderes geschmacksneutrales Öl wie Sonnenblumenöl oder Rapsöl verwenden. Olivenöl aber ist wegen des starken Eigengeschmacks ungeeignet. Dies sind die Pflichtzutaten, alles andere ist Kür. Für Schokoladen-Muffins benötigen Sie Kakaopulver oder Schokolade, für Muffins mit Früchten Beeren oder anderes Obst. Puderzucker sollte sowieso in keinem Backhaushalt fehlen – Sie brauchen ihn bei fast allen Rezepten für die Glasur.

Um aus Ihren Muffins kleine freche Kunstwerke zu kreieren, ist Lebensmittelfarbe unverzichtbar. Die wird vom Handel in der Tube und als Pulver angeboten. In gut sortierten Fachmärkten können Sie auch Lebensmittelfarben aus Naturprodukten wie Roter Bete ganz ohne künstliche Zusatzstoffe bekommen. Sehr lohnenswert ist ein Blick ins Süßigkeitenregal. Fruchtgummis, Brauseflummis, Lakritz, Fledermäuse oder Smarties eignen sich hervorragend zum Verzieren. Mit Liebesperlen, Elfenstaub und Streuzucker können Sie schnell tolle Effekte erzielen. Marzipan lässt sich wunderbar zum Gestalten oder als Decke verwenden. Firmen wie beispielsweise Haribo bieten ein breites Spektrum von süßen Figuren an, die Sie nur noch ankleben oder zurechtschneiden müssen. Wenn Sie auf Gelatine und Zucker im Gummibärchen verzichten wollen, können Sie auch auf Produkte aus dem Naturkostladen zurückgreifen. Die Motivauswahl ist hier jedoch deutlich begrenzter.

In einigen Rezepten verwende ich Alkohol, beispielsweise Eierlikör. Auch wenn sich der Alkohol durch das Backen weitgehend verflüchtigt, sind diese kleinen Muffins doch eher etwas für Erwachsene und gehören nicht in Kindermund. Sirup-Hersteller bieten inzwischen aber ein sehr breites Sortiment an, sodass es gute Alternativen gibt. Statt Limoncello können Sie auch Limetten-Fruchtsirup verwenden, statt Batida de Coco Kokos-Fruchtsirup. Garantiert alkoholfrei und kindgerecht. Für Eierlikör gibt es allerdings keinen adäquaten Ersatz.

Ähnlich wie mit den Zutaten verhält es sich mit den Küchengeräten. Als Grundausstattung genügt es, zwei Rührschüsseln, einen kleinen Topf, einen Kochlöffel, einen Teigschaber, ein Messer, einen Backpinsel, eine Knoblauchpresse, Holzzahnstocher und eine Küchenwaage zu besitzen. Die Waage ist zwar nicht zwingend erforderlich, erleichtert das genaue Abwiegen aber ungemein. Ein Handrührgerät brauchen Sie nur dann, wenn Sahne oder Creme ins Spiel kommt. Zum stilvollen Verzieren ist ein Spritzbeutel mit Tülle sehr praktisch.



Backen

Bei der Teigzubereitung gibt es zwei Komponenten – den trockenen und den feuchten Teig. Das Geheimnis des fluffigen Muffins liegt in diesem Zweikomponenten-Vorgehen. Die trockenen und feuchten Teigbestandteile werden erst zum Schluss rasch zusammengemischt und vorsichtig verrührt. Zu heftiges Schlagen führt zu zähen Ergebnissen. Minimuffins sind in dieser Hinsicht aber sehr viel robuster als ihre großen Geschwister.

Diese Robustheit hat einen ganz wunderbaren Nebeneffekt. Sie können nämlich aus einem Grundteig mehrere Varianten herstellen und in einem Blech backen. So können Sie zum Beispiel die erste Hälfte des Teiges zu hellen Muffins

verarbeiten und die zweite Hälfte mit einem Esslöffel Kakao färben und dunkle Muffins mitbacken. In einem Durchgang schaffen Sie somit gleich zwei Muffin-Sorten.

Füllen Sie die Vertiefungen nur zu ungefähr drei Vierteln mit Teig, denn er geht wegen des Backpulvers noch auf. Sind die Förmchen zu üppig befüllt, quillt der Teig über, was nicht nur die Form des Muffins beeinträchtigt, sondern zusätzliche Arbeit beim Reinigen der Form bedeutet. Relativ zielsicher lässt sich der Teig mit einem Teelöffel in die Förmchen füllen.

Jeder Ofen heizt ein wenig anders. Auch wenn digitale Temperaturanzeigen verlässlicher wirken als Drehräder bei Gasöfen, so empfiehlt es sich immer, ein einfaches und bestechend zuverlässiges Testverfahren anzuwenden: den Holzstäbchentest. Damit können Sie feststellen, ob die Minimuffins fertig sind. Einfach in einen Muffin stechen und wieder herausziehen. Bleiben keine oder nur wenige Teigkrümelchen am Stäbchen oder Zahnstocher hängen, sind sie fertig. Ansonsten sollten Sie ihnen noch ein bis zwei Minuten geben und den Test wiederholen.

Nehmen Sie nach dem Backen die Form aus dem Ofen und lassen Sie die Muffins ein paar Minuten abkühlen. Fahren Sie dann mit einem kleinen Messer, möglichst einem Obstmesserchen, am Rand der Muffins entlang. Wenn Sie daran gedacht haben, die Förmchen vorher einzuölen, werden die Muffins spielend leicht aus der Form gehen. Lassen Sie sie auf einem Kuchengitter ein paar Minuten auskühlen, bevor Sie sie verzieren.

Dekorieren

Beim Gestalten der kleinen Kostbarkeiten können Sie Ihrer Fantasie freien Lauf lassen. Erlaubt ist alles, was gefällt und auf den kleinen Muffins Platz findet.

Für die Zuckerglasur mischen Sie Puderzucker mit Wasser, Zitrone oder Likör und Lebensmittelfarbe am besten in einer kleinen Espressotasse. Die Muffins kopfüber eintauchen, trocknen lassen und fertig ist der Überzug. Zuckerstreusel oder Elfenstaub sollten Sie auf die noch feuchten Muffins streuen. Die Intensität der Farbe hängt von der Menge und dem Fabrikat der von Ihnen verwendeten Lebensmittelfarbe ab.

Dunkles Marzipan erhalten Sie, wenn Sie Marzipan mit Kakaopulver verkneten. Für buntes Marzipan wird die Rohmasse mit Lebensmittelfarbe verknetet.



Um Muffins mit Schokolade zu überziehen, muss die Schokolade über einem heißen, nicht kochenden Wasserbad geschmolzen werden. Achten Sie darauf, dass das Wasser nicht in die Schokolade schwappt. Denn sie verklumpt dann sofort und ist für den Guss nicht mehr zu gebrauchen. Und wieder kommt die Espressotasse zum Einsatz, sofern Sie nur die Kuppel glasieren wollen. Wenn Sie den Muffin komplett tauchen möchten, benötigen Sie eine etwas größere Schüssel und im Idealfall eine Pralinengabel. Stellen Sie die Muffins danach auf ein Kuchengitter, unter das Sie zuvor eine Zeitung gelegt haben, damit die ablaufende Schokolade nicht den Tisch verklebt.

Servieren und verschenken

Freche Minimuffins eignen sich hervorragend als kleines Mitbringsel oder Geschenk und sind als Liebesbeweis oder Partygag unschlagbar. Kleine, hübsch verzierte Papierförmchen bekommen Sie in jedem gut sortierten Haushaltswarengeschäft und im Internet. Nutzen Sie die Förmchen zum Verpacken, nicht zum Backen. Unbenutzt sehen sie sehr viel hübscher aus. Zum Backen selbst benötigen Sie keine Papierförmchen, das Blech ist beschichtet. In Papeterien können Sie bunte Schächtelchen erwerben, in denen Sie Ihre Minimuffins transportsicher verpacken und stilvoll überreichen können. Verpackt in Zellophan und mit einem Schleifchen versehen sind sie ein ausgesprochen liebevolles, persönliches Geschenk.



Die Rezepte

Ob mit Zuckerguss oder Marzipan, in Schokolade getaucht oder mit Elfenstaub verziert, ob einfach und klassisch oder tüftelig und verspielt – bei den folgenden Rezepten ist für jeden Geschmack etwas dabei.

