

SCHNELLE MUFFINS OHNE EI – MEIN GRUNDREZEPT

SCHNELLE MUFFINS OHNE EI – MEIN GRUNDREZEPT

Der kleine Mann und das Ei werden wohl vorerst keine Freunde. Zuhause ist das überhaupt kein Problem, im Moment bin ich sehr optimistisch, dass ich auch so ziemlich alles ohne Ei kochen und backen kann. Wenn aber ein Kindergeburtstag in der Kita ist möchte ich natürlich, dass er auch ein kleines Stückchen Kuchen zum Naschen hat – also habe ich ein paar ganz unkomplizierte und schnelle Muffins ohne Ei gebacken die sich gut einfrieren lassen und dann nur bei Bedarf aufgetaut werden müssen. In der Grundidee habe ich mich dabei an den Muffins von Muffinwunder orientiert, habe mich aber gegen Schokomuffins und für helle Muffins mit Schokosplittern entschieden. Was soll ich sagen, die Muffins haben eine super Konsistenz und wurden von den Männern im Haus ratzfatz verputzt!



ZUTATEN FÜR 9 MUFFINS:

125g Zucker

175g Weizenmehl

2 TL Backpulver

100ml Rapsöl

25g geraspelte Zartbitterschokolade

175ml Mineralwasser mit Kohlensäure

ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen – er muss heiß sein sobald der Teig fertig ist!

Zucker, Mehl, Backpulver und Schokolade in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Das Öl und das Mineralwasser dazu geben und den Teig sofort verrühren. Bekommt keinen Schreck, er wirkt sehr dünn aber das darf so sein. Ein Muffinblech* mit Papierförmchen bestücken und jeweils 2 EL Teig in jedes Förmchen geben.



Das Muffinblech auf mittlerer Schiene für 20 Minuten in den Ofen schieben. In dieser Zeit den Ofen nicht öffnen und am Ende die Stäbchenprobe machen. Die fertigen Muffins abkühlen lassen...



... und dann aus dem Blech heben. Wer möchte kann sie natürlich noch mit Kuvertüre und Deko verzieren.



Schon fertig - schnell und unkompliziert!



© katha-kocht!