

Backen mit Sam & Sally

Am Wochenende war in der Küche etwas los. Die Zwillinge SAM und SALLY haben ordentlich gewirbelt, um leckere Muffins zu backen. Jetzt, wo der Frühling begonnen hat und Ostern vor der Tür steht, die Sonne das Gemüt erheitert, wird es mal wieder Zeit, den nach Weihnachten eingerosteten Rührlöffel zu schwingen. Da sich beide auf keinen Kuchen einigen konnten, Geschmäcker sind bekanntlich unterschiedlich, haben sich SAM und SALLY für Muffins entschieden. Hier konnte jeder sein Lieblingsrezept ausprobieren, um viele kleine Kuchen zu backen. Wer Lust hat, backt mit seinen Kindern die Rezepte einfach nach. Für jeden Geschmack ist sicherlich der Richtige dabei und Spaß macht es auch noch. Besonders das Naschen zwischendurch und sobald die kleinen, warmen Küchlein aus dem Backofen kommen folgt die Verkostung. Aber nicht zu viel des Guten, sonst gibt es Bauchschmerzen.



Aufmerksam lesen SAM und SALLY die Rezepte, ...



... bevor die beiden dann los legen.

2. Muffins mit Erdnüssen und weißer Schokolade (12 Stück)

Zutaten: 75 g geröstete, gesalzene Erdnüsse, 100 g weiße Schokolade, 2 Eier, 100 g Butter, 100 g Zucker, 300 g saure Sahne, 200 g Mehl, 60 g Hartweizengrieß, 2 Tl. Backpulver; Fett für die Muffin-Backförmchen

Erst die Erdnüsse und dann die weiße Schokolade grob hacken. Man kann auch ungesalzene Erdnüsse nehmen, selber in einer Pfanne fettfrei rösten und dann später einfach eine Prise Salz zum Teig hinzufügen. Dann Eiweiß vom Eigelb trennen und das Eiweiß steif schlagen. Eigelb, weiche Butter (vorher aus dem Kühlschrank nehmen), Zucker und saure Sahne verrühren. Die Erdnüsse und die Schokolade untermischen. Mehl, Grieß und Backpulver vermengen. Den Eischnee auf die Masse geben, die Mehlmischung darüber verteilen und alles unterheben. Den Teig in gefettete Muffin-Backförmchen füllen. (Es gibt auch Förmchen aus Papier, mit denen die Muffin-Backförmchen ausgelegt werden können, dann kann man auch auf das Einfetten verzichten.) Im Anschluss die vorbereiteten Muffins in den auf 200 Grad (Umluft 170 Grad; Gas Stufe 3) vorgeheizten Backofen stellen und etwa 25 Minuten backen.

2. SAMs Bananenmuffins mit Zimstreu (12 Stück)

Zutaten: 2 Eier, 100 g brauner Zucker, 1 Prise Salz, 8 El. Sonnenblumenöl, 250 g Vollmilch-Joghurt, 2 reife Bananen (250 g ohne Schale), 250 g Mehl (Type 550), 2 Tl. Backpulver, ½ Tl. Natron, 60 g Bananenchips; Fett für die Förmchen; Streusel: 50 g Butter, 40 g brauner Zucker, 50 g Mehl (Type 550), 1 Tl. Zimt

Eier und Zucker verrühren. Salz, Öl, Joghurt und zerdrückte Bananen unterheben. Mehl, Backpulver und Natron mischen. Die Bananenchips grob hacken und zugeben. Die Mehlmischung unter die Bananenmasse rühren. Den Teig in gefettete Muffin-Backförmchen füllen. Für die Streusel: Die weiche Butter mit Zucker, Mehl und Zimt verkneten und über die Muffins krümeln. Förmchen in den auf 200 Grad (Umluft 170 Grad; Gas Stufe 3) vorgeheizten Backofen stellen und die Muffins etwa 25 Minuten backen.

4. SALLY liebt Muffins mit ganz viel Schokolade (12 Stück)

Zutaten: 125 g Butter, 175 g Zucker, 1 Tl. Vanillezucker, 1 Ei, 125 ml Buttermilch. ½ Tl. abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone (oder Zitronenschalenaroma), 225 g Mehl, 25 g Maismehl (Maisgrieß geht auch.), 1 Tl. Backpulver, ½ Tl. Salz, 1 Msp. Zimt, 2 El. Kakao und 2 El. Zartbitter-Schokoraspel sowie Zartbitter-Schokoraspel zum Bestreuen.

Die Butter zerlassen und mit 150 g Zucker und Vanillezucker verrühren. Ei und Buttermilch hinzufügen und die Zitronenschale unterheben. Mehl mit Maismehl, Backpulver, Salz und Zimt vermengen und unter die Ei-Buttermilch-Mischung rühren. Den Backofen nun auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen und die Muffin-Förmchen einfetten oder mit Papierförmchen auslegen. Bevor der Teig in die Förmchen gefüllt wird, den Kakao und die Schokoraspel zum Teig geben, einfüllen und zum Schluss alles noch mal mit Schokoraspeln bestreuen. Dann die Muffins für 25 Minuten in den Backofen schieben.



SAM muss erst einmal von den Bananenchips naschen.



Auch SALLY ist ein richtiges Schleckermäulchen, wenn Schokoladen-Muffins gebacken werden.