

*Jutta Renz*

# *Muffcakes*

*Neue süße und herzhaft-rezepte  
von Miss Muffin®*





Bildnachweis: S. 3: Peter Kälberer • S. 4: Michaela Brandl/udra11/Fotolia.com • S. 5: knissen86/vpardi/Fotolia.com • S. 6: Alain Wacwuiet/Fotolia.com • S. 7: vannamoro/Fotolia.com • S. 9: Africa Studio/Fotolia.com • S. 10: Brent Hofacker/Fotolia.com • S. 12/13: Florian Schützenberger • S. 15: BeTa-Artworks/Fotolia.com • S. 16: Peter Kälberer • S. 17: Florian Schützenberger • S. 21: fahrwasser/Fotolia.com • S. 23: Manuela Schindler • S. 25: Olga Fesko/Fotolia.com • S. 27: Barbara Joögaspn/Fotolia.com • S. 29: jfunk/Fotolia.com • S. 31: Mirabelle Pictures/Fotolia.com • S. 33: Florian Schützenberger • S. 35: Lilyana Vynogradova/Fotolia.com • S. 37: fotogestoeber/Fotolia.com • S. 39: Stephanie Frey/Fotolia.com • S. 41: arianahabich/Fotolia.com • S. 43: Manuela Schindler • S. 45: Yevgeniya Shal/Fotolia.com • S. 47: frinz/Fotolia.com • S. 49: yulia337/Fotolia.com • S. 51: miuda\_21/Fotolia.com • S. 53: Viktorija/Fotolia.com • S. 55: S. 43: Manuela Schindler • S. 57: 38317/Fotolia.com • S. 59: fotogestoeber/Fotolia.com • S. 61: Mara Zengaliete/Fotolia.com • S. 63: Florian Schützenberger • S. 65: SerZ/Fotolia.com • S. 67: 38317/Fotolia.com • S. 69: A\_Lein/Fotolia.com • S. 71: Stephanie Frey/Fotolia.com • S. 73: Florian Schützenberger • S. 75: Pictures news/Fotolia.com • S. 77: fabio62/Fotolia.com • S. 79: BeTa-Artworks/Fotolia.com • S. 81: MarinaParshina/Fotolia.com • S. 83: sherstobitov/Fotolia.com • S. 85: S.E. shooting/Fotolia.com • S. 87: matka\_Wariatka/Fotolia.com • S. 89: tashka2000/Fotolia.com • S. 91: juefraphoto/Fotolia.com • S. 93: Wylezich/Fotolia.com • S. 95: ferrerilavarioliotti/Fotolia.com

© Asaph Verlag 2014  
Gesamtgestaltung: joussekarliczek, D-Schorndorf  
Umschlagfoto © emoji/Photocase  
Satz: Asaph/Jens Wirth  
Druck: cpibooks  
Printed in the EU  
ISBN: 978-3-940188-86-1  
Bestell-Nr. 147486

Für kostenlose Informationen über unser umfangreiches Lieferprogramm an christlicher Literatur, Musik und vielem mehr wenden Sie sich bitte an:

Asaph, Postfach 2889, D-58478 Lüdenscheid  
asaph@asaph.de – www.asaph.de

Die Marke „Miss Muffin“ ist beim deutschen Patentamt unter der Nummer 300 36 425 eingetragen. Markeninhaberin ist Jutta Renz, Sindelfingen.

# Inhalt

Die Geburtsstunde der Muffcakes .....	7
Muffins oder Cupcakes – was ist der Unterschied? .....	8
Das Muffcake-ABC: Tipps & Tricks.....	10
▶ Zum Muffinbacken von Miss Muffin® .....	10
▶ Zum Verzieren vom Profi-Konditormeister des SWR 4 – Harry Ulrich.....	11
▶ Mehr hilfreiche Tipps von der Konditormeisterin Magdalene Beuttler .....	13
Raffiniert garniert – Glasuren, Cremes & Deko-Tipps .....	14
Dips & Saucen.....	19

## Muffcakes mit Alkohol – beschwipst & geistreich

*Diese Muffcakes sind auf einer festlichen Kaffeetafel unschlagbar! Eine kleine, aber feine Auswahl von edlen Muffcakes mit Likören aller Art oder Kultgetränken wie Hugo & Co. verleihen der Tafel ein besonderes Flair. Wenn Kinder mitessen, dann kann der Alkohol prinzipiell durch Saft ersetzt werden.*



▶ Aprikosenlikör-Muffcakes .....	22
▶ Batida-de-Coco-Muffcakes mit Bananen .....	24
▶ Cranberry-Likör-Muffins .....	26
▶ Hugo-Muffcakes mit Vanillecreme .....	28
▶ Margarita-Muffcakes .....	30

## Muffcakes mit Allerlei – voll im Trend

*Mit Muffcakes geht beinahe alles! Raffinierten Variationen sind fast keine Grenzen gesetzt. Kombinieren Sie ganz einfach die Zutaten nach Lust und Laune und Ihrem persönlichen Gusto! Bei Muffcakes mit Füllung sorgt das cremige Innenleben für eine unverwechselbare Geschmacksnote. Ausgefallene Zutaten wie Blumen und Blüten, Trendgebäck wie Oreo Cookies oder Bonbons wie Muh-Muhs sorgen für den gewissen „Aha-Effekt“. Lassen Sie sich überraschen!*



▶ Kürbis-Karamell-Muffcakes.....	32
▶ Lavendel-Muffcakes .....	34
▶ Milchreis-Kirsch-Muffcakes .....	36
▶ Muffcakes „Rosentraum“ .....	38
▶ Muh-Muh-Muffcakes .....	40
▶ Oreo-Muffcakes.....	42
▶ Schweizer Rübli-Muffcakes .....	44

## Muffcakes mit Kaffee & Co – für Kaffeeholics und Espressonisten

*Muffcakes schmecken immer köstlich, besonders zum Kaffee oder Cappuccino. Warum den also nicht gleich mitbacken? Kaffee-Muffcakes sind Kult – inspiriert von Kaffeespezialitäten aus aller Welt. Diese Art von Muffcakes schmecken frisch am besten! (TIPP: Für Kinder können Sie den Kaffee durch Trinkschokolade oder Caro-Kaffee ersetzen.)*



▶ Amarettini-Mokka-Muffcakes .....	46
▶ Café-Orangen-Muffcakes .....	48
▶ Café-frappé-Muffcakes .....	50
▶ Café-Hélène-Muffcakes .....	52
▶ Mandarinen-Mokka-Muffcakes .....	54
▶ Marocchino-Muffcakes.....	56

## Muffcakes mit Obst – fruchtig & frisch

*Vitaminreich schlemmen – mit dem wandlungsfähigen Muffinteig ist das kein Problem. Vom heimischen Obst wie Äpfel, Kirschen oder Beeren (Heidelbeere, Himbeere, Erdbeere) bis hin zu Zitronen und Orangen – die Liste der fruchtigen Zutaten ist lang. Muffcakes mit Früchten und Beeren sind leichte Leckereien, die auch noch ein paar Tage nach dem Backen saftig schmecken.*



- ▶ Erdbeer-Marmelade-Muffcakes ..... 58
- ▶ Heidelbeer-Muffcakes mit Mascarpone ..... 60
- ▶ Himbeer-Muffcakes mit weißer Schokolade ..... 62
- ▶ Mai-Tai-Muffcakes Tropicana ..... 64
- ▶ Nektarinen-Muffcakes mit Vanillecreme ..... 66
- ▶ Wiener Apfelstrudel-Muffins ..... 68

## Muffcakes mit Schokolade – für große und kleine Naschkatzen

*Schokoladiges in allen Variationen – fast alle Ihre Lieblingstorten und -kuchen lassen sich im Kleinformat als Muffcakes zaubern. Die vielen schön verzierten und hübsch glasierten Varianten sind der Blickfang auf jeder Party! Mit Zuckerguss, Schokoglasur, einem hübschen Sahnehäubchen oder verführerischem Frischkäsetopping: Muffcakes lassen das Herz jeder großen und kleinen Naschkatze höher schlagen.*



- ▶ Chai-Latte-Schoko-Muffcakes ..... 70
- ▶ Giotto-Nuss-Muffcakes ..... 72
- ▶ Mars-Mandel-Muffcakes ..... 74
- ▶ Pariser Esprit-Muffcakes ..... 76
- ▶ Schoko-Chili-Muffcakes ..... 78

## Herzhafte Muffcakes mit Fleisch, Gemüse und Käse – deftig & würzig

*Es muss nicht immer Pizza sein! Muffcakes mit Hähnchen- oder Hackfleisch sind der Hit auf jedem Partybuffet. Am besten schmecken diese Muffcakes immer frisch aus dem Backofen und noch warm. Als Beilage zu herzhaften Gerichten sind Muffcakes mit Käse und Kräutern ebenso beliebt wie als kleine Mahlzeit zwischendurch. Ob im Winter mit einer heißen Suppe, ob im Sommer mit einem würzigen Dip oder einem knackigen Salat – Muffcakes haben immer Hochsaison.*



▶ Avocado-Muffcakes mit Croutons .....	80
▶ Brokkoli-Walnuss-Muffcakes.....	82
▶ Hackfleisch-Erbesen-Muffcakes .....	84
▶ Hähnchen-Erdnuss-Muffcakes.....	86
▶ Kartoffel-Käse-Muffcakes.....	88
▶ Pilz-Speck-Muffcakes .....	90
▶ Tomaten-Mozzarella-Muffcakes .....	92
▶ Zucchini-Parmesan-Muffcakes.....	94

Die Autorin/Danke.....	96
------------------------	----

## Bezugsquellen rund ums Muffcake-Backen

Dekomaterial und Hilfsmittel aller Art erhalten Sie hier:

- ▶ [www.dolcedeco.com](http://www.dolcedeco.com)
- ▶ [www.meinbacktraum.de](http://www.meinbacktraum.de)
- ▶ [www.meincupcake.de](http://www.meincupcake.de)
- ▶ [www.tortissimo.de](http://www.tortissimo.de)
- ▶ [www.lakeland.de](http://www.lakeland.de)
- ▶ [www.hobbybaecker.de](http://www.hobbybaecker.de)

Schöne, nicht essbare Muffcakes-Dekos können Sie aus PU-Schaum (Baumarkt) selbst herstellen. Unter „Muffingläser – DIY Dienstag # 4“ auf Youtube wird ausführlich beschrieben, wie es geht.

# Die Geburtsstunde der Muffcakes



Die Idee von Muffcakes, sprich: saftigen Muffins mit einer süßen Haube, ist so entstanden: 2013 wurde ich zum 40. Geburtstag des engagierten TV-Kochprofis Volker Westermann eingeladen. Und als „Miss Muffin“ sollte ich natürlich Muffins mitbringen. Das machte ich gern. Doch einem ehrlichen Freund von mir fiel auf: Meine Muffins sahen eher „nackt und bloß“ aus, so ganz ohne Verzierung. Und das Auge isst ja bekanntlich mit! So wurde eines klar: Ab sofort werden Muffins glasiert, verziert und dekoriert. Vor allem bei besonderen Anlässen wie Geburtstagen, Jubiläen und sonstigen Fest- und Feierlichkeiten ist die süße Haube inzwischen ein Muss.

Mein besonderer Dank gilt Rodrigo de Foulon, der mich dazu ermutigt hat, neue Rezepte zu kreieren und vor allem die Muffins schön zu verzieren. Und so sind dann auch die Muffcakes entstanden. In meinem biografischen Buch „Miss Muffin“ erfahren Sie, wie die Muffins nach Deutschland gelangt sind. Wenn Sie Fragen zu diesem Buch oder den Rezepten haben, erreichen Sie mich unter [Jutta@missmuffin.com](mailto:Jutta@missmuffin.com) oder über meine Internetseite: [www.missmuffin.com](http://www.missmuffin.com).

Feiern Sie die Feste, wie sie fallen! Lassen Sie Ihrer Kreativität einfach freien Lauf. Dazu wünsche ich Ihnen viel Spaß und gute Ideen.

Mit herzlicher Muffcake-Backliebe verbunden,  
Ihre Miss Muffin®

*Jutta West*

# Muffins oder Cupcakes - was ist der

Als „Miss Muffin“ werde ich oft gefragt, was Muffins eigentlich von Cupcakes unterscheidet. Beide haben zwar in etwa dieselbe Form, sie unterscheiden sich jedoch am deutlichsten in den Zutaten, sprich: den Zutaten und in der Herstellungsweise, also der Zubereitung des Teigs.

## Muffins

### Herkunft

Als ich 1995 das erste deutsche Muffinbackbuch, „Jutta's Muffins“, im Renz-Selbstverlag publizierte, hatte ich über die Geburtsstunde der Muffins wie folgt recherchiert:

Muffins stammen ursprünglich aus England. Der Name „muffin“ tauchte erstmals 1851 in einem britischen Magazin, dem „London Labour“, auf. Diese Art von Muffins waren jedoch ein süßes Hefeteiggebäck – anders, als wir sie heute kennen. Bereits im 19. Jahrhundert gab es den „Muffin Man“, eine Art Marktschreier, der früh morgens und am Nachmittag Muffins verkaufte. Mit seiner Glocke pries er den britischen Teetrinkern das frisch duftende Gebäck an. Auffällig war, dass er sein Verkaufstablett auf dem Kopf trug. Bereits im viktorianischen England waren Muffins eines der beliebtesten nationalen Gebäcke. Erst viele Jahre später wurde das Backpulver erfunden und die Muffins wandelten sich zu einem Rührteig-Gebäck.

### Zutaten

Meine Muffin-Rezepte beinhalten immer nur ein (!) Ei. Eier trocknen den Teig aus! Außerdem verwende ich überwiegend braunen Zucker, Sauermilchprodukte (Buttermilch, saure Sahne, Joghurt etc.) und Obst oder Gemüse aller Art. Das macht die Muffins sehr feucht. Vor allem Muffins mit Obst und Früchten schmecken auch mehrere Tage nach dem Backen noch saftig und frisch.

### Zubereitung

Wichtig: Beim Muffinbacken werden die trockenen Zutaten und die feuchten Zutaten immer getrennt verrührt! Dann gibt man die trockenen auf einmal zu den feuchten Zutaten und hebt sie nur eben unter. Der Teig wird niemals schaumig geschlagen, sondern kurz und vorsichtig gerührt, sonst werden die Muffins fest und trocken. Das ist die wichtigste Regel beim Muffinbacken!

## Cupcakes

### Herkunft

Woher kommt die Bezeichnung „Cupcakes“? Dafür gibt es zwei Erklärungen:

1. „Cup“ (englisch für Tasse) bezieht sich auf die Vertiefungen der Backform, die ja einer Tasse ähneln. Heute werden Muffins und Cupcakes auch oft in Tassen oder im Glas gebacken.



# Unterschied?

2. „Cup“ bezieht sich auf die Maßeinheit, und zwar die Messtasse. Bei den ursprünglichen Rezepten wurde jeweils eine Tasse Mehl, Zucker, Butter und Eier für den Teig verwendet.

## Zutaten

Cupcake-Teig wird immer mit mehreren Eiern und viel Fett (Butter oder Margarine) zubereitet. Außerdem ist die Menge an Flüssigkeit äußerst gering (wenn überhaupt vorgesehen). Cupcakes beinhalten nie Obst oder Gemüse im Teig. Ein Muss bei Cupcakes ist jedoch die aufwändige, üppige Verzierung. Eine große Menge an zuckersüßen „Icings“ krönt die kleinen Törtchen. Oft werden auch Früchte und Beeren für die Deko verwendet.

## Zubereitung

Der Teig wird immer mit dem Rührgerät schaumig geschlagen. Ähnlich wie beim Biskuit oder Marmorkuchen wird der Teig verhältnismäßig lange gerührt, was bei Muffins absolut verboten ist. Oft werden auch die Eier getrennt und das Eiweiß schaumig geschlagen – auch das ein „No go“ beim Muffin-Teig.



## Muffcakes - die neue Kreation

In Nordamerika werden Muffins ganz selten mit einer Glasur oder Creme versehen. Im Land der unbegrenzten Möglichkeiten zählen sie sogar zu den *Breads*, den einfachen Rührkuchen, ebenso wie der bekannte Bananen-Rührkuchen „Banana Bread“. Entsprechend kennen wir aus der Schweiz die „Rüblitorte“, die ja auch wegen des Möhrenanteils im Teig immer supersaftig schmeckt. Meine Erfahrung hierzulande ist die, dass Cupcakes – ähnlich wie prachtvolle Torten – für besondere Anlässe wie Geburtstage, Jubiläen, Partys aller Art, Hochzeiten etc. sehr gut geeignet sind. Sie sind ja auch ein echter Hingucker! Muffins jedoch lassen sich viel schneller zubereiten, sind nicht so fettig und süß und daher nicht so kalorienhaltig und eher bekömmlich. Deswegen werden Muffins auch zwischendurch gern gebacken und häufig „aus der Hand“ gegessen.

Da das Auge bekanntlich mitisst, habe ich jedem Muffinsrezept eine Glasur oder einen Dekorationsvorschlag beigefügt. Jetzt haben wir also Muffins, die wie Cupcakes schön verziert sind: die *Muffcakes*. Nun eignen sie sich allerdings nicht mehr unbedingt zum „Aus-der-Hand-Essen“ und Sie müssen sie auf einem Teller und mit Kuchengabel servieren! Da wir es hierzulande meist nicht so süß lieben, habe ich die in Amerika übliche Menge an Zucker, Puderzucker und Fett in den „Frostings“, den Glasuren, reduziert. Weniger ist mehr.

# Raffiniert garniert

## Glasuren, Cremes & Deko-Tipps

Muffcakes werden ein echter Augenschmaus, wenn man sie liebevoll verziert und dekoriert. Frischkäse-Füllungen heben die „inneren Werte“ der Muffcakes. Es gibt nahezu unzählige Varianten für Füllungen, Glasuren und Dekorationen. Man sollte jedoch darauf achten, dass die Zutaten – geschmacklich wie optisch – aufeinander abgestimmt sind und harmonieren. Auf den folgenden Seiten haben wir eine Auswahl an Glasuren, Cremes, Dips u. v. m. zusammengestellt. Lassen Sie Ihrer Fantasie und Kreativität freien Lauf!

### Aprikotieren

3–4 EL Fruchtgelee oder Marmelade  
(z. B. Aprikosen-, Himbeer- usw.),  
Flüssigkeit nach Bedarf (Wasser, Rum)

Die Marmelade kurz erwärmen. Wenn Fruchtstückchen enthalten sind, durch ein Sieb streichen. Nach Bedarf mit der Flüssigkeit verdünnen. Die Muffins damit einpinseln und antrocknen lassen. Danach mit der Oberseite in die Schoko-Kuvertüre oder Puderzucker Glasur eintauchen, dann abtropfen und antrocknen lassen. Durch das Aprikotieren erhält der Guss eine glattere Oberfläche und ein schöneres Aussehen!

## Schoko-Kuvertüre

1½ Tassen (200 g) Schoko-Kuvertüre (weiße Schokolade, Vollmilch, Halbbitter oder Zartbitter) oder 1½ Tassen (200 g) Schoko-Kuvertüre und 40 g Kokosfett oder 1 Tasse (150 g) Blockschokolade und ¼–½ Tasse (100 g) Butter

Die Schokolade zerkleinern und nach Packungsanweisung im heißen Wasserbad schmelzen. Je nach Rezept das geschmolzene Kokosfett oder die weiche Butter unterrühren. Durch den erhöhten Fettanteil erhält die Glasur einen schönen Glanz. Muffins mit der Oberseite darin eintauchen und auf einem Kuchengitter abtropfen lassen. Sie können die Kuvertüre aber auch mit einem Pinsel bzw. flachen Messer auf die Muffcakes auftragen. Alternativ können Sie auch jeweils zur Hälfte zwei verschiedene Kuvertüresorten verwenden: Diese getrennt im Wasserbad schmelzen. Die Muffcakes in die dunkle Kuvertüre eintauchen, abtropfen lassen und mit der hellen Kuvertüre verzieren.

## Puderzucker-Glasur

2 Tassen (160 g) gesiebter Puderzucker • 1 Eiweiß (kleines Ei) • 1–2 TL Flüssigkeit nach Bedarf (Fruchtsaft, Wasser, Alkohol, Kaffee usw.)  
bunte Speisefarbe (nach Belieben)

Den Puderzucker mit dem Eiweiß und der Flüssigkeit zu einer homogenen Masse verrühren. Nur so viel Flüssigkeit hinzufügen, wie notwendig ist, so dass die Masse noch dickflüssig bleibt. Wenn der Guss zu flüssig wird, läuft er am Gebäck herunter;



wenn er zu dick ist, dann reißt die Oberfläche. Nach Belieben einige Tropfen Speisefarbe unterrühren. Die Muffcakes mit der Oberseite darin eintauchen. Zuerst abtropfen und dann leicht antrocknen lassen.

### *Schnelle Buttercreme*

½–¾ Tasse (150 g) weiche Butter

1¼ Tasse (100 g) gesiebter Puderzucker

1–2 EL Alkohol (z. B. Rum, Likör) oder Kaffee

Die Butter schaumig schlagen, den Puderzucker und die Flüssigkeit hinzufügen. Gleichmäßig auf die Muffcakes streichen oder in einen Spritzbeutel mit großer Stern- oder Lochtülle füllen und spiralförmig auf die Muffcakes spritzen.

### *Buttercreme*

1 Pck. (40 g) Vanille-Puddingpulver • 2 Tassen

(500 ml) Milch • ½–1 Tasse (200 g) Butter

1¼ Tassen (100 g) gesiebter Puderzucker

bunte Speisefarbe (nach Belieben)

Den Vanillepudding nach Packungsanweisung kochen, abkühlen, jedoch nicht vollständig erkalten lassen. Mit einem Rührgerät die Butter schaumig schlagen und den Zucker unterrühren. Den Pudding esslöffelweise unterrühren, bis eine glatte Creme entsteht. Nach Belieben einige Tropfen Speisefarbe unterrühren. Die Muffcakes mit der Creme bestreichen oder die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Stern- oder Lochtülle füllen und die Muffcakes damit hübsch verzieren.

# Café-Orangen-Muffcakes

**1** Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Die Vertiefungen der Muffinbackform sorgfältig einfetten oder Papier-Backförmchen hineinsetzen.

**2** In einer mittelgroßen Schüssel das Mehl sorgfältig mit Backpulver, Natron, Orangenschale und Gewürzen vermischen.

**3** In einer weiteren, großen Schüssel das Ei leicht verquirlen. Dann Zucker, Öl oder Butter, Orangensaft und Joghurt oder Buttermilch hinzufügen und gut verrühren. Die Mehl- zur Eimischung geben und nur so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.

**4** Den Teig mit einem Eisportionierer in die Vertiefungen der Muffinbackform einfüllen. Im heißen Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) auf mittlerer Schiebeleiste 20–25 Minuten backen. Die Muffins 5–10 Minuten in der Backform ruhen lassen, dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter nur ein wenig abkühlen lassen.

**5** Den Kaffee mit dem Likör oder Saft verrühren und die Muffins damit tränken, dann antrocknen lassen.

**6** Für die Glasur den Puderzucker nach Belieben mit Kaffee, Zimt und Likör oder Saft glatt rühren. Die Muffcakes gleichmäßig mit der Creme bestreichen und antrocknen lassen. Nach Belieben die Muffcakes mit Orangenschale bestreuen.

## Für den Teig

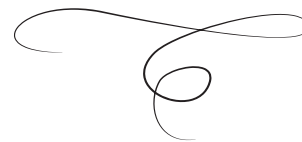
2 Tassen (280 g) Mehl  
1 Pck. Backpulver • ½ TL Natron  
abgeriebene Schale von ½–1 Orange  
1 Msp. gem. Nelken • ½ TL Zimt  
1 Ei • ¾ Tasse (150 g) Zucker  
⅓ Tasse (80 ml) Pflanzenöl  
oder ½ Tasse (125 g) weiche Butter  
ausgepresster Saft von 1 Orange (100 ml)  
¾–1 Tasse (200 g) Joghurt oder Buttermilch

## Zum Tränken

2 EL sehr starker Kaffee oder Mokka  
oder Trinkschokolade  
2 EL Cointreau (Orangenlikör) oder Orangensaft

## Für die Verzierung

2 Tassen (160 g) gesiebter Puderzucker  
1 TL Kaffee oder Mokka oder Trinkschokolade  
½ TL Zimt  
1 TL Cointreau (Orangenlikör) oder Orangensaft  
3–4 EL geriebene Orangenschale  
oder Orangenschalenstreifen (nach Belieben)





# Tomaten-Mozzarella-Muffcakes

**1** Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Die Vertiefungen der Muffinbackform sorgfältig einfetten. Bitte keine Papier-Backförmchen verwenden, da der Teig sonst am Papier kleben bleibt.

**2** Für den Dip die Tomaten mit Knoblauch, Basilikum, Mozzarella, Frischkäse und nach Belieben Tomatenmark vermischen und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

**3** In einer mittelgroßen Schüssel das Mehl sorgfältig mit Backpulver, Natron, Salz und Pfeffer, Kräutern, Zwiebeln, Knoblauch und evtl. Oliven vermischen.

**4** In einer weiteren, großen Schüssel das Ei aufschlagen und leicht verquirlen. Dann Öl, Essig, Joghurt oder Buttermilch, Frischkäse, Tomaten und Mozzarella hinzufügen und gut verrühren. Die Mehl- zur Ei-Mischung geben und nur so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.

**5** Den Teig mit einem Eisportionierer in die Vertiefungen der Muffinbackform einfüllen. Im heißen Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) auf mittlerer Schiebeleiste 25–30 Minuten backen. Die Muffins in der Form kurz ruhen lassen, dann aus der Backform nehmen, mit je 1 Tomatenhälfte garnieren, mit Basilikum oder Rosmarin bestreuen und noch warm servieren. Den Dip dazu reichen. Buon appetito!

## Für den Dip

- ½ Tasse (100 g) Stücke von eingelegten, getrockneten Tomaten oder 2 großen Tomaten
- 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- ½ Bund (ca. 10 Blätter) Basilikum
- 1 Tasse (100 g) Mozzarella, in Stücke geschnitten
- 1 EL Tomatenmark (nach Belieben)
- ¾–1 Tasse (200 g) Frischkäse
- ½ TL Kräutersalz & schwarzer Pfeffer

## Für den Teig

- 1¾–2 Tassen (250 g) Mehl
- 1 Pck. Backpulver • ½ TL Natron
- ½–1 TL Salz • schwarzer Pfeffer
- ½ Bund (ca. 10 Blätter) Basilikum, in Stücke geschnitten
- ½ TL Rosmarin • ½ TL Oregano
- 3 EL Olivenscheiben (nach Belieben)
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- 1 Ei • ¼ Tasse (60 ml) Olivenöl
- 1–2 EL Balsamico-Essig
- ¾–1 Tasse (200 g) Joghurt oder Buttermilch
- ¼–½ Tasse (100 g) Frischkäse
- 2 große Tomaten, in Stücke geschnitten
- 1 Tasse (100 g) Mozzarella, in Stücke geschnitten

## Für die Verzierung

- 6 Cocktailtomaten, halbiert (nach Belieben)
- Rosmarin oder 12 Basilikumblätter



## Die Autorin

Jutta Renz alias Miss Muffin® studierte vier Jahre Musik und Medien in Kanada. Im College wurde sie von einem Cree-Indianer zur „Miss Muffin“ ernannt, weil sie die kleinen Kuchen so gerne aß. *Bran muffins*, also Kleie-Muffins, waren die rettende Alternative zum Weißbrot der Nordamerikaner. Und so entdeckte sie die drei großen Lieben ihres Lebens: Musik, Medien und Muffins!

In ihre schwäbische Heimat zurückgekehrt, hatte Jutta Renz eine Vision: „Deutschland braucht Muffins!“ 1995 veröffentlichte sie das erste Muffin-Backbuch in deutscher Sprache: „Jutta’s Muffins“ im Selbstverlag, 18 weitere Bücher folgten. Bisher sind über 2,3 Millionen ihrer Muffin-Backbücher im Einsatz, von denen einige in andere Sprachen übersetzt wurden.

Als „Miss Muffin“ trat sie in etlichen TV-Sendungen auf, u. a. bei VOX, Sat1, dem SWR und in der ARD-Wunschbox sowie im Schweizer Fernsehen SRF zwei und im kanadischen TV.

Miss Muffin® ist ein weltweit geschützter Markenname.

Jutta Renz möchte Menschen dazu erMUTigen, ihren Lebenstraum zu finden. Ihr Motto lautet: Träume nicht dein Leben – lebe deinen Traum! Wenn Sie mehr über Jutta Renz wissen wollen, schauen Sie auf ihre Homepage: [www.missmuffin.com](http://www.missmuffin.com). Sie können sich auch gerne direkt an die Autorin wenden. Sie freut sich, von Ihnen zu hören.

## Danke

Mein herzlichster Dank geht an alle, die zum Gelingen dieses Buchs beigetragen haben. Der kreativ begabte Konditormeister Harry Ulrich aus Aalen hat uns anschaulich dargestellt, wie man die „Toppings“ professionell aufspritzt – eine Augenweide! Auch Magdalene Beuttler aus meinem Heimatort, Maichingen bei Sindelfingen, gilt mein Dank für ihre hilfreichen Deko-Tipps. Allen Ladys, die fleißig testgebacken haben, sei auch herzlich gedankt: Robin Krudwig, Leni Lang, Kerstin Cotrus und Agathe Kuc. Danke auch meinem Lektor, Rodrigo de Foullon, fürs Korrekturlesen. Was wäre ich ohne meinen vielseitig begabten IT-ler, Florian Schützenberger? Meinen Eltern und allen Freunden und Nachbarn (u. a. der Familie Krafft) bin ich äußerst dankbar fürs Testessen!

Last, but not least möchte ich mich beim Team vom Asaph-Verlag in Lüdenscheid und dem Kreativteam von JousseKarliczek in Schorndorf bedanken. Es hat mir viel Spaß gemacht, mit euch zu arbeiten. Danke für eure Geduld 😊!