

Rezept

English Muffins

Ein Rezept von English Muffins, am 28.04.2024

Zutaten

300 g Mehl	1 Päckchen Trockenhefe
Salz	2 TL Zucker
200 ml Milch	80 g Butter
1 12er-Muffinblech	Fett für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Blechvertiefungen fetten. Mehl mit Trockenhefe, 1 TL Salz und Zucker mischen.
2. Milch erwärmen. Butter in kleinen Stücken darin schmelzen lassen. Leicht abgekühlt zu der Mehlmischung geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen. Dann nochmals durchkneten und in die Blechvertiefungen füllen. Im Ofen (Mitte) 15 Min. backen. Muffins herausnehmen, warm aus den Formen lösen und mit Quark und Konfitüre servieren.