Muffins backen

1 Wähle das Rezept im Sprachbuch Seite 44–45 oder das Rezept auf der nächsten Seite. Du darfst auch ein Muffinrezept im Internet suchen oder eines aus einem Kochbuch nehmen.

Das brauche ich für die Muffins:

Geräte zum Backen:

Gabis Käse-Muffins

Für 12 Muffins braucht man:

Butter für die Form
2 Zwiebeln
1 Bund Schnittlauch
200 g Mehl
2 ½ TL Backpulver, ½ TL Natron (oder Backpulver)
Salz, Pfeffer, ½ TL Paprika- und Knoblauchpulver
200 g geriebener Emmentaler (oder ein anderer Käse)
60 g Butter
2 Eier
150 g Jogurt nature

1. Die Vertiefungen des Muffinblechs mit Butter fetten oder Papierförmchen hineinsetzen. Am besten noch in jedes Papierförmchen ½ TL Butter setzen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
2. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Würfel schneiden.
3. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.
4. Das Mehl in einer Schüssel mit dem Backpulver, dem Natron, ½ TL Salz, 1 Prise Pfeffer, dem Paprika- und dem Knoblauchpulver sowie 150 g geriebenem Käse vermischen.
5. Die Zwiebeln und den Schnittlauch unter das Mehl mischen.
6. Die Butter in einem kleinen Topf auf mittlerer Stufe schmelzen lassen.
7. Die Eier einzeln in eine Tasse aufschlagen und in einer zweiten, grösseren Schüssel mit einem Schwingbesen leicht verquirlen. Die Butter und den Jogurt dazugeben und darunterrühren.
8. Das Mehl zum Ei-Gemisch geben und verrühren, bis ein zähflüssiger Teig entstanden ist.
9. Den Teig gleichmässig in die Muffinformen füllen und mit dem restlichen Käse bestreuen.
10. Das Muffinblech (mit Topflappen!) auf die mittlere Schiene im Backofen schieben und die Muffins etwa 30 Minuten backen. (Küchenwecker stellen!)
11. Die Backkontrolle machen: Ein Holzstäbchen in die Mitte eines Muffins stecken und wieder herausziehen.
    Kleben feuchte Krümel am Stäbchen, dürfen die Muffins noch weiterbacken – so lange, bis nichts mehr am Stäbchen klebt.
12. Das Muffinblech (mit Topflappen!) aus dem Ofen nehmen, etwa 5 Minuten ruhen lassen, danach aus der Form lösen und bald geniessen.

2 Notiere dir auf dem Einkaufszettel, was du für die Herstellung der Muffins einkaufen musst. Notiere auf der Liste «Geräte zum Backen», welche Backgeräte du bereitstellen musst.

3 Backt die Muffins und erzählt euch anschliessend, was ihr beim Backen erlebt habt.

4 Markiere im Rezept für Käse-Muffins alle Verben blau, wie das im ersten Satz als Beispiel gemacht wurde.

5 Was fällt dir bei der Form der markierten Verben auf?