

den eigenen Geschmack mal nicht treffen, können Zutaten ganz einfach ausgetauscht werden. Denn die Zubereitung von Muffins ist besonders einfach und sie sind in nicht mal 30 Minuten gebacken.

Welche Muffins passen zu welchem Anlass?

Für garantiert jeden Anlass ist der passende Muffin dabei. Für die schnellen und einfachen Muffins hat man die Zutaten meistens ohnehin zu Hause im Vorrats- und Kühlschrank stehen. So kann auch zum Sonntagskaffee ganz spontan und schnell etwas Süßes gezaubert werden. Für raffinierte und üppige

Muffins mit einer Creme und Topping ist bei den meisten vermutlich vorab ein Einkauf nötig. Doch der Aufwand lohnt sich, denn die kleinen Kunstwerke versüßen jede Geburtstags- oder Hochzeitsfeier. Herzhafte Muffins hingegen eignen sich gut zum Frühstück, Brunch oder als kleiner Snack für zwischendurch.

Lieber kleine Muffins als große Kuchen?

Zu einem selbst gebackenen Kuchen sage ich nicht nein, aber ein Muffin ist doch viel persönlicher! Ohne viel Aufwand hat man schnell eine kleine Auswahl gezaubert. Denn durch das einfache Austauschen von Zutaten

gelingen mit nur einmal Backen
gleich mehrere Muffinsorten. Und
sollten doch einmal Muffins
übrigbleiben, lassen sie sich
problemlos portionsweise einfrieren.

OHNE BACKOFEN: KEY LIME PIE



1. 120 g Butterkekse fein mahlen.
2. 50 g Butter zerlassen und mit den Butterkekse vermengen.
3. 150 g Sahne steif schlagen.
4. 400 ml gesüßte Kondensmilch, 225 g Doppelrahmfrischkäse und 75

ml Limettensaft verrühren. Die Sahne unterheben.

Eine 12er-Muffinform mit Papierförmchen (oder Silikonförmchen) auslegen.

Keksmischung in die Förmchen verteilen und mithilfe eines Glases fest andrücken.

Käsemasse darauf verteilen. Im Kühlschrank in ca. 8 Std. fest werden lassen.