

heute gibt es...

Apfel-Zimt-Muffins mit Streuseln

Zutaten: (für 12 Muffins)

- 3 Eier
- 200g + 2 EL Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 100g + 2 EL Butter
- 100ml Milch
- 200g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale und Saft einer 1 Zitrone
- 4 große Äpfel
- 1 TL Zimt

Für die Streusel:

- 40g kalte Butter
- 30g Haferflocken
- 30g Mehl
- 40g Zucker

Zubereitung:

1. Backofen auf 175°C (Umluft) vorheizen.
2. Äpfel entkernen und in Stücke schneiden. mit 2 EL Butter, 2 EL Zucker und Zimt ein paar Minuten in einer heißen Pfanne dünsten und anschließend abkühlen lassen.
3. Eier, 200g Zucker und Vanillezucker locker und schaumig schlagen.
4. Nun 100g Butter schmelzen, mit der Milch mischen und gut unter die Eimasse rühren.
5. Mehl, Backpulver und Salz...

[auf meinem Blog weiterlesen\]\]> https://heute-gibt.es/apfel-zimt-muffins-mit-streuseln/feed/](https://heute-gibt.es/apfel-zimt-muffins-mit-streuseln/feed/) 6

Tomaten-Feta-Muffins – zu Gast bei „Frl. Moonstruck kocht!“

<https://heute-gibt.es/tomaten-feta-muffins/> <https://heute-gibt.es/tomaten-feta-muffins/#comments> Fri, 22 Aug 2014 09:05:06 +0000 <http://heute-gibt.es/?p=2452> Heute bin ich richtig aufgeregt, denn ich darf Ramona auf ihrem Blog besuchen, dass zu meinen absoluten Favoriten zählt. Die meisten von euch werden Ramona als Fräulein Moonstruck kennen und wissen bereits, dass sie auf „[Frl. Moonstruck kocht!](#)“ über vegetarisches Essen bloggt. Falls ihr Ramonas Blog nicht kennen solltet, dann kann ich euch dieses nur ans Herz legen, denn bei all den leckeren Gerichten, die man dort findet, vermisst man auch als Nicht-Vegetarier kein Fleisch ☐



Gemeinsam mit ein paar anderen Bloggern darf ich Ramona während ihres Urlaubes vertreten. Da das Wetter hier im Süden Deutschlands gerade so sommerlich ist *Achtung Ironie*, habe ich mich für ein Picknick-Rezept entschieden. Ich liebe ja Picknick und habe auch schon einzelne [Leckereien hier vorgestellt](#), aber für das Fräulein habe ich köstliche Tomaten-Feta-Muffins gebacken. Wenn ihr Fans der mediterranen Küche seid sind sie ein „Muss“, wenn nicht, verdienen sie trotzdem ein Chance ☐



Das Rezept dazu und wieso ich mich gerade für diese Muffins entschieden habe findet ihr hier:

>>>>[HIER GEHT ES ZUM REZEPT](#)<<<<

Ein schönes Wochenende!

Elena

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/tomaten-feta-muffins/feed/> 5 Thymian-Zitronen-Cupcakes - zu Gast bei „fabulous food“ <https://heute-gibt.es/thymian-zitronen-cupcakes/> <https://heute-gibt.es/thymian-zitronen-cupcakes/#comments> Sat, 02 Aug 2014 19:30:24 +0000 <http://heute-gibt.es/?p=2330> Bei allem, was die letzten Tage hier - also im Leben 1.0 - los war, habe ich ganz vergessen euch zu erzählen, dass ich bei der lieben Dani vom Blog „fabulous food“ zu Besuch war. Für sie habe ich leckere Thymian-Zitronen-Cupcakes mit glasierten Nektarinen gebacken.



Hört sich etwas speziell an? Naja, mittlerweile kennt ihr mich ja vielleicht schon ein bisschen und wisst, dass ich gerne ungewöhnliche Kombinationen ausprobiere. Und dieses Mal hat es sich wieder einmal gelohnt experimentierfreudig zu sein!

>>>>[HIER GEHT ES ZUM REZEPT](#)<<<<



Falls ihr nicht gerne experimentiert und eher auf Klassiker steht, dann empfehle ich euch diese [Zitronencupcakes](#).

Übrigens werde ich hier die nächsten Tage den ein oder anderen Gast willkommen heißen, der für euch die kleine Sommerpause, welche ich mehr oder weniger ungewollt einlege, mit leckeren Köstlichkeiten überbrückt. Seid gespannt!

Liebe Grüße

Elena

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/thymian-zitronen-cupcakes/feed/> 2 Birnen-Schoko-Muffins <https://heute-gibt.es/birnen-schoko-muffins/>
<https://heute-gibt.es/birnen-schoko-muffins/#comments> Sat, 21 Sep 2013 12:00:38 +0000
<http://heute-gibt.es/?p=837> Einen schönen Samstag euch allen! Heute gibt es mal wieder Muffins. Ich kann euch auch schon versprechen, dass es hier in Zukunft öfter welche geben wird. Wieso? Ganz einfach: Muffins sind schnell vorbereitet und gebacken, schmecken trotzdem sehr lecker und können je nach Geschmack leicht variiert werden. Dann noch in einem schönen Muffinförmchen servieren und jeder ist glücklich ☺



Mit diesen hier wollte ich unter anderem meinen Kollegen im Schülerlabor der Uni Stuttgart eine Freude machen. Da es zum Zeitpunkt der Zubereitung bereits spät am Abend war, entschied ich mich aus oben genannten Gründen für Muffins. Da kamen mir dann auch die Birnen gerade recht, welche ich erst diese Woche gekauft hatte. Schnell entstand die Idee diese mit Schokolade zu kombinieren und diese kleinen Küchlein zu zaubern:

Birnen-Schoko-Muffins

Zutaten:

- 160g Butter
- 100g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 225g Mehl
- 2 TL Backpulver

- 1TL Kakao
- 2 reife Birnen
- 50g Schoko-Tröpfchen
- etwas flüssige Schokolade und ein Birnenstück zur Dekoration

Zubereitung:

1. Die Butter zusammen mit dem Zucker und dem Vanillezucker in eine Schüssel geben und etwa 5 Minuten lang schaumig schlagen.
2. Die Eier nacheinander dazugeben und gut unterrühren.
3. Mehl, Backpulver und Kakao in eine andere Schüssel geben und mischen.
4. Nun die trockenen Zutaten unter Rühren langsam zur Buttermasse geben, sodass eine homogene Masse...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/birnen-schoko-muffins/feed/> 6

Zwetschgenmuffins <https://heute-gibt.es/zwetschgenmuffins/>

<https://heute-gibt.es/zwetschgenmuffins/#comments> Thu, 22 Aug 2013 20:30:28 +0000

<http://heute-gibt.es/?p=504> Letzte Woche hatte meine Schwiegermutter Geburtstag und bekam von uns – soll heißen meiner besseren Hälfte und mir – einen „Erinnerungen-an-Frankreich“-Korb geschenkt. Dies passte unserer Meinung nach ganz gut, da sie noch einige Tage zuvor einen Urlaub in Frankreich verbrachte. Für den Korb konnte ich auch den [Eiffelturm-Ausstecher](#) einweihen, den ich einige Tage vorher gekauft habe. Der ist so schön *schwärm* und es kommen richtig tolle Kekse dabei raus. Vielleicht seht ihr ihn auch mal hier in Aktion.



Der Zwetschgenbaum im Garten meiner Schwiegereltern ist dieses Jahr mal wieder voll mit Früchten, weshalb wir im Anschluss an die Feier einen ganzen Eimer davon mitbekommen haben. Da ich daraus nicht nur Marmelade herstellen wollte, sondern auch etwas Süßes für Zwischendurch, entschied ich

mich Muffins zu backen. Die neue 12er-Muffinform sollte gleich mit leckeren Zwetschgenmuffins ihren Einstand feiern. Ehrlich gesagt bin ich ja kein Riesenfan von Zwetschgen, aber diese Muffins schmecken mir richtig gut, da sie eines meiner Lieblingsgewürze enthalten: [Zimt](#) ☐



Hier das Rezept dazu:

Zwetschgenmuffins

Zutaten: (für 12 Muffins)

- 100g Zucker
- 125g Butter
- 3 Eier
- 75ml warme Milch
- 250g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 TL Zimt
- 7-8 Zwetschgen

Zubereitung:

1. Zucker, Butter und Eier mit dem Handmixer schaumig schlagen.
2. Die warme Milch hinzufügen und alles gut verrühren. Bitte hier nicht...

[auf meinem Blog weiterlesen\]\]> https://heute-gibt.es/zwetschgenmuffins/feed/](https://heute-gibt.es/zwetschgenmuffins/feed/) 13