DENNER

Cranberry-Pistazien-Muffins



Die Festtage sind vorüber, Mailänderli, Brunsli und Co. für ein weiteres Jahr Geschichte. Auf dem Backplan 2020 stehen als Erstes winterliche Cranberry-Pistazien-Muffins mit zartem Guss.

Muffins oder Cupcakes? Beide Bezeichnungen stehen für kleine Küchlein; aber was genau ist eigentlich der Unterschied? Die Gebäcke sind ganz einfach zu unterscheiden: Cupcakes erkennt man an ihrer typischen Haube aus sogenanntem Frosting, einer Art Crème. Muffins hingegen werden entweder ganz ohne Topping zubereitet oder lediglich mit einer leichten Glasur überzogen.

Übrigens, Muffins gibt es auch pikant; Tomaten-, Speck- oder Eiermuffins machen sich gut zum Apéro oder am Frühstückstisch.

Muffins

- 260 g Weissmehl
- 140 g Zucker
- 2 TL Backpulver
- Eine Prise Salz
- 180 ml Vollmilch
- 120 g Butter, geschmolzen
- 2 Eier
- ½ TL Abrieb einer Bio-Orange
- 80 g getrocknete Cranberrys, z. B. von Märsch
- 50 g ungesalzene, fein gehackte Pistazien (in Backabteilungen findet man sie oft bereits gehackt)

Vanilleglasur

- 120 g Puderzucker
- 3–4 EL Vollrahm
- ½ TL Vanilleextrakt
- Ungesalzene, fein gehackte Pistazien zum Bestreuen
- Fein gehackte Cranberrys zum Bestreuen

Ausserdem werden benötigt

- 12er-Muffinblech

- Papierförmchen

Muffins

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Muffinblech mit Papierförmchen auskleiden.

2. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz vermengen. In einer separaten Schüssel Milch, Butter, Eier und Orangenabrieb mit einem Schwingbesen gut vermischen.

3. Die flüssigen Zutaten zu den trockenen giessen und alles miteinander verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Cranberrys und Pistazien untermischen.

4. Die Förmchen mit dem Teig befüllen, dabei oben circa ½ cm Rand frei lassen.

5. Muffins 18–20 Minuten backen, danach sollten sie vollständig auskühlen.

Glasur

1. Puderzucker mit Vollrahm und Vanilleextrakt verrühren. Einen Klecks Glasur auf jeden Muffin geben und langsam herunterlaufen lassen. Mit Pistazien und Cranberrys bestreuen.

Zubereitungsdauer: circa 40 Minuten

Da nicht alle Esslöffel dieselbe Grösse haben, ist die Mengenangabe etwas ungenau. Am besten mit wenig Vollrahm beginnen und nach und nach mehr davon mit dem Puderzucker verrühren, bis die Glasur die gewünschte Textur erreicht hat. Sie sollte auf keinen Fall zu flüssig, sondern unbedingt schön dick sein.