



Zutaten

- 400 g Mehl
- 230 ml Wasser
- 50 g weiche Butter
- 40 g Hefe
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- Ausstecher mit einem Durchmesser von 8 cm
- Feine Polenta (Maisgrieß) zum Ausrollen

Backen, Kuchen

English Breakfast Muffins

In der Pfanne sanft gegart und lauwarm serviert - mit etwas Butter und einer fruchtigen Marmelade. Oder Ihr kombiniert den Muffin mit einem saftigen Rührei! Schöner kann ein Sonntagsfrühstück nicht beginnen.

So wird's gemacht:

1. Alle Zutaten in ein Schüssel geben und mit dem Handrührgerät verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.
2. Anschließend den Teig für 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
3. Den Teig mit Polenta bestäuben und mit einem Nudelholz auf eine Stärke von 1 cm ausrollen und ausstechen.
4. Teigreste wieder verkneten und nochmals ausrollen und dann ausstechen.
5. Die ausgestochenen Muffins in einer Pfanne bei geringer bis mittlerer Hitze (ohne Öl!) von jeder Seite ca. 5 Minuten garen.
6. Lauwarm servieren und genießen. Hier unser Serviertipp: Entweder mit Butter und Marmelade oder mit Butter und Schinken oder mit Butter und dazu eine leckeres Rührei!