



Englische Teebrötchen (UR-Muffins)

Autor des Rezepts:



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-

15 g Hefe

-

500 ml Milch; lauwarm

-

500 g Mehl

-

1/2 TL Salz

-

1 EL Öl

Zubereitungsanweisung

1. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen.
2. Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Die Hefemilch angießen und zu einem weichen Teig verarbeiten.
3. Unter einem Tuch an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.
4. Eine Muffin-Form oder eine [Pfitzauf-Form](#) (was soll denn das sein??) mit Öl auspinseln.
5. Vom Teig mit zwei Esslöffeln Bällchen abstechen und in die Mulden setzen. Die Form wieder an einen warmen Ort stellen, den Teig erneut gehen lassen.
6. Die Muffins bei 180° C 20 Minuten backen.
7. Die Muffins sollten noch warm zum Tee gereicht werden. Man bricht sie auf, gibt ein Löffelchen frischer Butter auf die Bruchstelle und fügt sie zum Essen wieder zusammen.



Englische Teebrötchen (UR-Muffins)

<http://www.muffin-welt.de>

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	24 Stk.
Land/Region		Kosten pro Portion	