

Süß-Scharfe Corn-Muffins

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Gebaeck
Hefeteig

500 g Mehl
80 g Zucker
1 pk Hefe
333 ml Milch
1 Ei
2 Eigelb
Salz
2 tb Rum
150 g Butter
2 tb Zucker
200 ml Milch zum Garen

* ERFASST AM 17.02.1999 VON
-- Ilka Spieß
-- MARTINA MEUTH/BERND
-- NEUNER-DUTTENHOFER

Das Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine schütten und eine Kuhle formen.

Die Hälfte des Zuckers und die Hefe in einer Tasse lauwarmen Milch verrühren und in diese Kuhle gießen, dabei mit etwas Mehl verrühren und mit ein wenig Mehl bedecken. Zugedeckt (einfach den Deckel auf die Küchenmaschine setzen) etwa 10 - 15 Minuten gehen lassen, bis dieser sogenannte Vorteig sich im Volumen verdoppelt hat. Dann den restlichen Zucker, das ganze Ei und die Eigelb, die Salzprise und den Rum zufügen und auf mittlerer Geschwindigkeit zu einem geschmeidigen Teig kneten, dabei nach und nach die restliche Milch zugießen und zum Schluss floeckchenweise die zimmerwarme, weiche Butter. Den Teig geduldig rühren, bis er seidenglatt ist und Blasen wirft.

Den Teig zugedeckt eine weitere halbe Stunde gehen lassen. Dann noch einmal mit der Hand durchkneten und durchwalken, mehrmals energisch auf die Arbeitsfläche werfen, damit er sich entspannt.

Den Teig schließlich auf eine bemehlte Arbeitsfläche knapp zweizentimeterdick ausrollen. Mit einem Glas, dessen Rand man immer wieder in Mehl taucht, damit nichts anlebt, Kreise ausstechen. Diese auf einem bemehlten Brett unter einem Tuch noch einmal 15 bis 20 Minuten gehen lassen.

Die restliche Butter in einem breiten, flachen Topf oder in einer tiefen Pfanne erhitzen, den Zucker darin nur sanft schmelzen. Da hinein mit nur

kleinen Abständen die Teigflecken setzen. Schließlich die Milch angießen, soviel, dass die Teigflecken knapp zweizentimeterhoch davon erreicht werden, diese soll jetzt unverzüglich aufkochen und heftig Dampf entwickeln.

Sofort den Deckel aufsetzen. Die Dampfnudeln garen, bis aus dem Topf ein Zischen und Knacken zu vernehmen ist. Das dauert etwa 10 Minuten.

Die Herdplatte ausschalten (Elektro - bei Gas auf kleinste Stufe schalten und eine Dämmplatte unterlegen), die Dampfnudeln noch weitere 20 Minuten im geschlossenen Topf garen und sich stabilisieren lassen. Erst dann den Deckel lüften.