

Jutta Renz
Miss Muffin®
Wenn Träume wahr werden

*Freu dich am Herrn,
und er wird dir geben,
was dein Herz wünscht.*

Psalm 37,4

*Dieses Buch widme ich meinen Eltern, Margot und Bernhard Renz.
Für mich sind und bleiben sie das größte Vorbild im Geschäfts- und Glaubensleben.
Sie sind der Inbegriff von Integrität, Loyalität, Freundlichkeit, Gastfreundschaft,
Hilfsbereitschaft, Bescheidenheit und Nächstenliebe.*


Willkommen in der bunten Welt von Miss Muffin®!

Wenn Träume wahr werden

*Miss
Muffin®*

*Anekdoten und Muffinrezepte
von Jutta Renz*





Bildnachweis: S. 17 ShpilbergStudios/Fotolia.com • S. 18/19 Florian Schützenberger/Harry Ulrich • S. 25 Kathleen Rekowski/Fotolia.com • S. 37 funkygfx/
Fotolia.com • S. 43 photopaz/Fotolia.com • S. 49 sarsmis/Fotolia.com • S. 55 A_Lein/Fotolia.com • S. 63 Kati Molin/Fotolia.com • S. 71 A_Lein/Fotolia.com •
S. 77 lidante/Fotolia.com • S. 83 StefanieB/Fotolia.com • S. 89 Manuela Schindler/Asaph • S. 99 Brent Hofacker/Fotolia.com • S. 101 Florian Schützenberger/
Harry Ulrich • S. 103 Manuela Schindler/Asaph • S. 105 pink candy/Fotolia.com • S. 109 pink candy/Fotolia.com • S. 111 Thomas Francois/Fotolia.com •
S. 113 sugar0607/Fotolia.com • S. 115 sugar0607/Fotolia.com • Alle anderen Fotos © bei der Autorin


© Asaph Verlag 2014
Gesamtgestaltung: joussekarliczek, D-Schorndorf
Umschlagfoto © Christian Schwier/fotolia.com
Satz: Asaph/Jens Wirth
Druck: cpibooks
Printed in the EU
ISBN: 978-3-940188-85-4
Bestell-Nr. 147485

Die zitierten Bibeltex te entstammen folgenden Bibelübersetzungen:
Lutherbibel, revidierter Text 1984, durchgesehene Ausgabe in neuer Rechtschreibung,
© 1999 Deutsche Bibelgesellschaft, Stuttgart.
Neues Leben. Die Bibelübersetzung © by Hänssler Verlag, D-71087 Holzgerlingen.

Die Marke „Miss Muffin“ ist beim deutschen Patentamt unter der Nummer 300 36 425 eingetragen.
Markeninhaberin ist Jutta Renz, Sindelfingen.

Inhalt

1 Kindheit	9
Schwarzwälder Kirsch-Kaffee-Muffcakes	16
Schwarzwälder Bollenhüte aus Marzipan	18
2 Jugend im Internet	20
Schokoladen-Baileys-Muffcakes	24
3 Auf nach Kanada!	26
Kanadische Ahornsirup-Muffcakes	36
4 Indianer	38
Indianische Kartoffel-Maismehl-Muffins	42
5 Begegnungen	44
Schinken-Champignon-Muffins	48
6 „Schaffa, schaffa, Häusle bauer“	50
Erdbeer-Schoko-Sahne-Muffcakes	54
7 Ein Traum wird wahr	56
Heidelbeer-Haferflocken-Muffins	62
8 Muffins für Deutschland!	64
Birnen-Streusel-Muffins	70
9 Muffinbackshow mit Johann Lafer	72
Sachertorten-Muffcakes	76
10 Als die Muffins das Laufen lernten	78
Italienische Pizza-Muffins	82
11 Das Mädchen im roten Kleid	84
Mohnblumen-Muffcakes	88
12 The Muffin TV-Show must go on	90
Schweizer Schoki-Matterhorn-Muffcakes	98



Neue Lebensrezepte.....	100
„Viva la musica“	102
Mozart-Muffcakes	104
Geburtstagssparty	106
Mandarinen-Vanillecreme-Muffcakes.....	108
Missionsfest	110
Muffcake-Deko-Party & mehr	111
Schokoladen-Bananen-Muffins	112
Manna-Muffins	114
Dankeschön!.....	117
Die Autorin.....	119

Die Rezepte ergeben jeweils 12 schöne große Muffins oder Muffcakes.

Liebe Leserin, lieber Leser,

Als ich 1987 im Flugzeug aus Kanada in Richtung Heimat saß, hatte ich eine Vision: *Deutschland braucht Muffins*. Ich hatte die kleinen Kuchen während meines College-Aufenthalts dort kennen und lieben gelernt. Doch damals war die Zeit für Muffins hierzulande noch nicht reif. So war mein Traum erst einmal gestorben. Nach sieben Jahren sollte er endlich in Erfüllung gehen. Als ich im Dezember 1995 das Buch *Jutta's Muffins* im Renz-Selbstverlag veröffentlichte, hätte ich niemals mit einem solchen Muffinboom gerechnet.

Der Anfang war – wie so oft im Leben – nicht ganz einfach, weil keiner wusste, was es mit diesen kleinen Küchlein eigentlich auf sich hatte. Meinem Vater, Bernhard Renz, bin ich für die vererbten Gene sehr dankbar. Wir haben eins gemeinsam: Wir sind Unternehmer und können es einfach nicht lassen, eine Idee auch umzusetzen. Mein Vater ist in der Baubranche tätig. Ich las einmal einen Spruch, der lautete: *Mit den Steinen, die andere einem in den Weg legen, kann man Schönes bauen!* Bei uns auf dem Firmengelände haben sich die Trommeln der Betonmischer gedreht. Bei mir dreht es sich um Rührteigschüsseln. Das Leitmotiv der Schaffenskraft meines Vaters ist bis heute: *Männer, wir kämpfen weiter!* Mein Muffin-Motto lautet: *Frauen, wir backen weiter ...*

Die Muffinwelle war wirklich von Nordamerika über den großen Teich zu uns herübergeschwappt. Irgendwann wurden auch die großen Verlage auf mich aufmerksam und so gelangten die zahlreichen Muffinbackbücher schließlich zu Zehntausenden in deutschsprachige Haushalte und haben einen reißenden Absatz gefunden. Bis heute bin ich dem Weltbild-Verlag aus Augsburg, dem Gräfe und Unzer-Verlag aus München und allen weiteren Verlagen äußerst dankbar für ihre Unterstützung. Ohne sie wäre Deutschland bestimmt um ein Dutzend Muffinbücher ärmer gewesen.

Überwältigt schaue ich nun auf die letzten zwanzig Jahre zurück und möchte mich bei meinem himmlischen Vater für seinen Einfallsreichtum bedanken. Mein Lebensmotto lautet: *If God is our creator, we better be crea@tive!* (Wenn Gott unser Schöpfer ist, dann sollen wir auch schöpferisch, also krea(k)tiv sein.)

Ihnen wünsche ich viel Spaß beim Lesen dieses Buches und beim Muffinbacken und -genießen!

In herzlicher Muffinbackliebe verbunden
Ihre Miss Muffin®



Jutta Renz





Kindheit



Muttermilch statt Muffins

Es war ein Tag zwischen den Zeiten. Das Christkind war geboren, das alte Jahr aber noch nicht ganz zu Ende, und es lag etwas in der Luft. Nicht nur dichter Nebel, Schneeflocken und ein beißend kalter Wind. Nein, der 27. Dezember 1963 sollte noch mehr ans Licht bringen. Um genau zu sein: 2790 Gramm, 47 Zentimeter und das süßeste Schreien seit Menschengedenken.

Das behauptet mein Vater heute noch. Damals war er aber wohl eher angespannt, ich muss besser sagen: Er war wohl völlig durch den Wind, wie werdende Väter eben so sind. Ich habe davon zwar so wenig mitbekommen wie vom Schneesturm in der Gegend, aber meine Mutter erzählt in schillernden Farben, wie sie damals von zu Hause aufbrachen in Richtung Krankenhaus.

„Ach, du liebe Zeit! Warum denn jetzt schon?! Ich versteh das nicht! Aber bleib ganz ruhig. Wir schaffen das.“

Mein Vater setzte sich mit zunehmend unruhig werdender Frau in den alten Mercedes, schlug die Tür zu und fuhr eiligst los. Angesichts der Straßenverhältnisse fuhr er mit hoher Geschwindigkeit: Er wollte jedenfalls schneller sein als seine Tochter. Und die schien sich nur noch wenig Zeit lassen zu wollen. Also jagte er über die

Pisten, peitschte durch Calw. Für das werdende Leben hätte er jedes Opfer gebracht.

Er fror und schwitzte zugleich. Seine Hände waren feucht. Schweißperlen traten auf seine Stirn. Unaufhörlich redete er auf seine Frau ein: „Ganz ruhig! Ganz ruhig! Wir sind gleich da. Wir schaffen das. Ganz ruhig ...“

Sie atmete ruhig und gleichmäßig. Noch kamen die Wehen in langen Abständen. Mindestens zehn Minuten, eher mehr. Sie hatte noch Zeit. Sie konzentrierte sich. Sie wusste, was auf sie zukam, denn sie hatte bereits zwei Kinder. Sie kannte die Schmerzen, aber sie spürte auch diese einzigartige und tiefe Freude im Herzen über das neue Leben, das da in ihr strampelte und sich anschickte, das Licht der Welt zu erblicken.

In den Fenstern sah sie Sterne und Christbäume leuchten. Es war schön, an Weihnachten ein Kind auf die Welt zu bringen. Eigentlich war ihr Termin erst in drei Wochen. Aber jetzt fühlte sie sich ein bisschen wie Maria. Ob Josef wohl auch so ein Nervenbündel gewesen war?

„Ganz ruhig! Ganz ruhig!“, hörte sie vom Platz neben sich. Sie schwieg. Mit der linken Hand hielt sie ihren Bauch, streichelte langsam seine Unterseite, die in den letzten Wochen immer härter geworden war. Mit der rechten hielt sie sich am Türgriff fest, vor allem in den Kurven. Wenigstens hatte Maria keine Autofahrt bei Schnee und Eis zu bestehen gehabt! Wobei – auf einem Esel zu reiten war wahrscheinlich auch nicht angenehmer.

Ich weiß nicht, was das größere Wunder dieses Abends war: dass wir heil im Krankenhaus ankamen oder dass ein gesundes Kind geboren wurde. Um 5.20 Uhr war es jedenfalls so weit. Ich verließ Mamas warmen Bauch und schnupperte zum ersten Mal Schwarzwaldluft. Nein, nicht „ganz ruhig“. Ich habe geschrien wie am Spieß. Etwas muss ich übrigens vom Fahrstil meines



Als Baby

Vaters übernommen haben: Zumindest legte ich bei der Geburt den Rückwärtsgang ein. Steißlage. Eine schwere Geburt, zu Beginn der Sechzigerjahre noch keine Routine. Aber, Gott sei Dank, ich bin gut angekommen. Und wahrscheinlich dachte ich schon damals, dass man nicht immer den konventionellen Weg einschlagen muss. Mein Vater war stolz, meine Mutter

erschöpft, und ich träumte in dieser Nacht wohl zum ersten Mal – nein, nicht von Muffins – von Muttermilch. Auch lecker!

Einen Monat später, am 2. Februar 1964, wurde ich getauft auf den Namen Jutta Elisabeth Renz.

Nomen est omen

Früher fand ich meinen Vornamen nicht besonders aufregend, bis ich in einem Namensbuch eine Beschreibung des Namens „Jutta“ las. Jutta ist eine Kurzform des biblischen Namens Judith und bedeutet im Hebräischen: „die Gepriesene, die Bekennerin“. Das hat mich sehr überrascht. Weiter stand dort:

Die Jutta ist alles andere als ein langweiliger Mensch. Sie steckt voller Überraschungen und strotzt vor Aktivität, ist ein bisschen autoritär dabei, aber sehr ungezwungen und ungekünstelt. Sie hat einen unbezähmbaren Drang, sich mitzuteilen, auch auf die Gefahr hin, dass sie dabei des Öfteren ausgenutzt wird. Es schadet ihr selten, denn ihre Seele ist mit „breiten Schultern“ ausgerüstet. Gern redet sie über „Gott und die Welt“, und so sehr sie auch in persönlichen Problemen und Alltagskram stecken mag, das ist kein Thema für sie, es sei denn, im stillen Kämmerlein. (...) Glücklicherweise ist Jutta meistens mit großer Selbstdisziplin ausgestattet, die es ihr leicht macht, der „Versuchung“ zu widerstehen, sich ausbeuten zu lassen, eine Selbstdis-

ziplin, die sie zu wahren Höhenflügen geistiger Leistungsfähigkeit inspirieren kann (aus: *Das persönliche Buch für Jutta*, Das persönliche Geburtstagsbuch GmbH, München 1985). Als Kind war ich das genaue Gegenteil. Hätte ich in jungen Jahren ein Profil über mich gele-



Bei meiner Einschulung, 1970

sen, wäre es eher wie folgt ausgefallen: „ruhig, unscheinbar, verträumt und verspielt, ängstlich und unsicher“. Ich hatte den Eindruck, überhaupt keine Gaben und Fähigkeiten zu besitzen. Wenn ich heute für irgendetwas gelobt werde, kann ich das immer noch nicht so recht einordnen.

So wurde ich auch erst mit sieben Jahren eingeschult. Eine Logopädin teilte meiner Mutter eines Tages mit, dass ich einen Sprachfehler hätte. „Susì, sag mal saure Sahne ...“ Wer kennt das nicht? Übrigens ist es genau diese saure Sahne als Zutat, die die Muffins so sehr locker und feucht macht – das nur am Rande erwähnt. An Details meiner Kindheit kann ich mich nur aus Erzählungen erinnern. Bis zu meinem sechsten Lebensjahr wohnten wir bei meiner Oma im Dorf – Darmsheim bei Sindelfingen. Es waren eher arme Zeiten. Anscheinend haben wir damals alle zusammen in einem Zimmer geschlafen. Als ich sechs war, zogen wir ca. 2 km weg vom Dorf, mitten in die Pampa, neben unsere Firma. Als wir Kinder dann in unserem neuen Haus alle ein eigenes Zimmer bekamen, erklärte ich Besuchern, dass es für meine Eltern nur für ein Zimmer gereicht habe, weil wir sparen müssten. Willkommen im Schwabenländle!

„Arme mit Geld“

Dass wir anfangs in eher einfachen Verhältnissen wohnten und lebten, bekam ich schon früh zu spüren. „Was hast du denn für eine komische Strumpfhose an“, fragte mich ein Kind im Kindergarten. Das gab mir einen Stich ins Herz. Ich spüre den Schmerz und die Kälte in diesen Worten noch heute. Ich hatte den Eindruck, dass die anderen nichts mit mir zu tun haben

wollten. Und ich verstand einfach nicht, warum. Kinder können so gnadenlos sein. Mehr als ich ahne, hat mich diese Ablehnung geprägt. Wer arm ist, ist auch arm dran.

Das Kuriose ist: Etliche Jahre später erlebte ich das genaue Gegenteil: An Ostern behäkelten wir im Handarbeitsunterricht Ostereier.

Dazu hatte mir meine fürsorgliche Mutter goldenes Garn gekauft.

Sie wollte einfach, dass die Eier besonders schön aussahen. Deshalb schaute sie nicht so genau auf den Preis. Inzwischen konnten meine Eltern etwas großzügiger sein, unsere Firma hatte sich gut entwickelt. Die Quittung dafür bekam ich in der Schule:

„Das kannst nur du dir leisten“, giftete meine

Sitznachbarin. Ich war total geschockt und hatte überhaupt keine Ahnung, was das Mädchen eigentlich damit meinte. Ein anderes Mädchen aus dem Dorf ließ mich wissen, dass ihre Mutter ihr verboten hatte, mit mir zu spielen, weil wir „etwas Besseres“ seien! Nun fühlte ich mich gemieden, weil wir zu reich waren. Ich verstand das alles nicht, aber ich litt darunter.

So hatte ich während meiner gesamten Kindheit eigentlich überhaupt keine Freunde. Bestimmt

haben diese und andere Erfahrungen mein Leben geprägt. Bis heute kann ich mich gut mit sogenannten „Randgruppen“ identifizieren. Eines hat sich mir jedenfalls tief in Herz gebrannt: Reiche Leute sind oft „Arme mit Geld“.

Als Kind lebte ich in einer Traumwelt und muss-

te mich immer selbst mit etwas beschäftigen. Das kommt mir heute zugute. Wenn ich auf meine Kindheit zurückblicke, bin ich sogar sehr dankbar. Ich bin ja Autorin und selbständig und muss mir ständig etwas Neues einfallen lassen: neue Muffinrezepte, neue Ideen für das Miss-Muffin-Projekt ... neue Geschichten für die zu produzierende Kinderbuchreihe und Fernsehserie. So hat alles scheinbar Schlech-

te aus der Vergangenheit auch etwas Positives. Und aus einer Schwäche kann sich sogar im Laufe der Zeit eine richtige Stärke entwickeln. Gott kann alles zum Guten – zum Besten – dienen lassen (Römer 8, 28). Er kann den Mist von früher zum Dünger für morgen einsetzen.



Meine Eltern und ich, 1966



Sandküchlein

Backen liegt mir im Blut. Als ich etwa acht Jahre alt und es mir in den Sommerferien mal wieder ziemlich langweilig war, startete ich spontan eine kleine Backaktion. Schnell war die knallrote Küchenschürze umgebunden, die Ärmel hochgekrempelt – jetzt konnte es losgehen. Ich räumte meine kleinen Kinderbackformen aus dem Schrank und suchte die Zutaten für Rührkuchen zusammen.

Nun ging es ans Lesen der Rezepte. Zugegeben: Als Zweitklässler hatte ich da noch so meine Schwierigkeiten. In meiner Not rief ich meine Mutter an, die wie gewohnt nachmittags im Büro arbeitete. Sie ließ Stift, Papier und Telefon liegen und kam schnell herüber, um mir zu helfen.

Schließlich hatte ich vor, nicht nur einen Kuchen, sondern ganz viele kleine Küchlein zu backen. Aber es war gar nicht so einfach, die Menge der Zutaten auszurechnen. Fünfmal 150 Gramm Butter – das war einfach zu viel für meinen kleinen Kopf. Wie gut, dass meine Mutter als Buchhalterin des Betonwerks im Kopfrechnen ganz fit war. „Fünfmal 100 Gramm sind 500 Gramm und fünfmal 50 Gramm sind 250 Gramm“, erklärte sie mir, „das sind dann zusammen 750 Gramm.“ Ich schaute meine Mutter mit großen Augen an. Sie erkannte meine Hilflosigkeit und erbarmte sich über meine Backaktion. Fein säuberlich wog sie alle Zutaten ab, ich durfte währenddessen den Teig rühren.

„Was willst du denn mit all den kleinen Küchlein?“, erkundigte sie sich so nebenbei.

„Ich will sie verkaufen und Geld sammeln für die armen und blinden Kinder in Afrika!“, erwiderte ich entschlossen.

„Das ist aber eine gute Idee! Wo willst du sie denn verkaufen?“, fragte Mutter verwundert. Im Backeifer des Gefechts hatte ich darüber noch nicht nachgedacht.

So buken meine Mama und ich den ganzen Nachmittag Marmor-, Nuss- und Sandküchlein. Beim Backen hatte meine Mutter mal wieder eine sehr gute Idee: „Ganz einfach. Wir verkaufen die Küchlein im Betonwerk. Die Männer haben bestimmt großen Hunger und freuen sich über eine süße Abwechslung.“

Meine Mutter hatte für alles eine Lösung parat. Vor unserem Betonwerk stellte sie einen Klapp Tisch auf. Ich platzierte die vielen kleinen Küchlein auf der mit weißen Margariten übersäten gelben Lactischdecke. Zu guter Letzt stellte Mama noch ihre kleine Kasse aus dem Buchhaltungsbüro auf das gedeckte Tischlein. Ich war sehr gespannt und hatte auch ein wenig Angst, ob meine Backwaren wohl gekauft werden würden.

Ich musste mir jedoch keine Sorgen machen. Damals war die Renz-Flotte recht groß und dementsprechend viele Betonmischerfahrer erbarmten sich meiner selbstgebackenen Küchlein. Ich strahlte übers ganze Gesicht. Mein Gebäck ging weg wie warme Wecken. Am Abend zählte ich mit Mühe und Not meine Münzen. Ganze 25 Mark waren zusammengekommen für meine kleine Spende an die Chris-

toffel-Blindenmission. Die Freude war übergroß, als das Missionswerk mir als kleines Dankeschön ein Heftchen in Blindenschrift schickte. Ich habe es gehütet wie meinen Augapfel und zeigte es freudig jedem, der daran interessiert war. Jahre später schloss sich übrigens der Kreis: Eines meiner Muffinbackbücher erschien in Blindenschrift!

„Jutta vermisst!“

In der Grundschule mussten wir den Beruf unseres Vaters darstellen. Dazu sollten wir ein Bild malen. Mein Sitznachbar wollte einen Schaufellader zeichnen, genau wie ich. Nach und nach entstanden unsere Bilder. Immer wieder schielte ich auf sein Blatt – und musste ihn schließlich eines Besseren belehren: „Was du da malst, das ist kein Schaufellader, das ist ein Bagger.“ Der Junge kannte nicht den Unterschied zwischen einem Bagger und einem Schaufellader ... Zugegeben, ich war das einzige Mädchen in der Schule, das sich mit Baufahrzeugen besser auskannte als die Jungs. Meine liebste Beschäftigung in den Sommerferien war es, mit unseren Fahrern auf Baustellen



zu fahren. Hin und wieder wurde ich sogar mit dem Betonmischer zur Schule gebracht. Da machten die Jungs vielleicht Augen! Wir wohnten außerhalb des Dorfes, eine gute halbe Stunde von der Schule entfernt. Mein Schulweg war mir manchmal ziemlich lästig. Umso mehr freuten sich meine Geschwister und ich, wenn auf dem Nachhauseweg ein Fahrzeug anhielt und uns mitnahm. Nur die schwer beladenen Kieszüge durften wir nicht anhalten, sonst hätten sie die steile Maichinger Steige nicht mehr geschafft. So waren wir also schon von klein auf viel mit den Baufahrzeugen unterwegs. Während andere Fußball spielten oder im Dorf etwas zusammen unternahmen, fuhren wir in großen LKW durch die Gegend. Kaum waren wir aus dem Windelalter heraus, trampften wir als kleine Zwerge von Baustelle zu Baustelle. Einmal rief die Kindergärtnerin ganz aufgeregt bei meiner Mutter an, weil ich dort nicht erschienen war. Kurzerhand wurde ich für vermisst erklärt. An alle Betonmischerfahrer ging ein Funkspruch raus: „Zentrale. Jutta vermisst. Wer hat unser Mädle gesehen?“ Anton, einer unserer jugoslawischen LKW-Fahrer, war sehr kinderlieb und hatte mich mal wieder auf eine Baustelle mitgenommen. Meine Eltern waren erleichtert, als der Funkspruch kam: „Jutta bei mir mit in Sicherheit.“ Doch mein liebster Spielplatz war der nahe gelegene Sandhaufen. Dort buk ich unentwegt – na was wohl? Kleine Sandkuchen!

*Mein Vater und mein Opa mütterlicherseits sind „echte“
Schwarzwälder. Also bin ich $\frac{3}{4}$ Schwarzwälderin.
Als ich im Gutachtal die Schwarzwaldtracht erwarb,
lief die Verkäuferin ganz aufgeregt durch den Laden:
„Sie sieht aus wie eine echte Schwarzwälderin!“
Die Römer haben ja den Schwarzwald besiedelt.
Oft fühle ich mich irgendwie „romanisch“, von meinem
Temperament ... Die legendäre Römerstraße führt
direkt hinter dem Haus meiner Eltern vorbei –
vielleicht ist irgendetwas Römisches hängen geblieben?*



Schwarzwälder Kirsch-Kaffee-Muffcakes

Kirschen sind und bleiben mein absolutes Lieblingsobst! Diese Muffcakes haben sich als der Favorit und Klassiker bei vielen Muffin-Liebhabern etabliert! Muffcakes mit Kaffee-Geschmack sind Cuffins oder Coffeens – meine neuste Kreation. Dieser witzige Titel stammt aus der Feder von Rodrigo de Foullon. Für seine Unterstützung in all meinen Projekten bin ich ihm sehr dankbar!

1 Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Die Vertiefungen der Muffinbackform sorgfältig einfetten oder Papier-Backförmchen hineinsetzen.

2 Frische Kirschen waschen. 12 schöne Kirschen (nach Belieben mit Stiel) für die Verzierung beiseite legen. Die restlichen Kirschen (ca. 200 g) entsteinen und klein schneiden. Konservierte Kirschen in einem Sieb gut abtropfen. 12 schöne Kirschen für die Verzierung beiseitelegen.

3 In einer mittelgroßen Schüssel das Mehl mit dem Backpulver, Natron, Kakaopulver, den Schokostückchen und den Kirschen sorgfältig vermischen.

4 In einer weiteren großen Schüssel das Ei aufschlagen und leicht verquirlen. Dann den Zucker, das Öl oder die Butter, die saure Sahne oder die Buttermilch und den Kaffee hinzufügen und gut verrühren. Zuletzt die trockenen Zutaten hinzufügen und nur so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.

5 Die Hälfte des Teigs mit einem Eisportionierer in die Vertiefungen der Muffinbackform einfüllen. Dann jeweils 1 TL der Kirschmarmelade oder -füllung auf den Teig geben und mit dem restlichen Teig auffüllen. Im heißen Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) auf mittlerer Schiebeleiste 20–25 Minuten backen. Die Muffins in der Backform 5–10 Minuten ruhen lassen, dann aus den Förmchen nehmen und auf einem Kuchengitter zuerst nur leicht abkühlen lassen.

6 Die warmen Muffins mit dem Kirschwasser beträufeln, dann abkühlen lassen.

7 Die Sahne steif schlagen. Das Kirschwasser und den Puderzucker vorsichtig unterheben. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und die Muffcakes hübsch damit verzieren. Je 1 Kirsche auf die Sahnetupfen setzen und mit Schokostreuseln bestreuen.

TIPP! Im Sommer empfiehlt es sich, ein Päckchen Sahnesteif unter die Sahne zu rühren.

VARIANTE! Falls Kinder mitessen, können Sie den Kaffee durch Trinkschokolade und das Kirschwasser durch Kirschsafte ersetzen.



Für den Teig:

2 Tassen (ca. 300 g) Kirschen (Schattenmorellen,
frisch oder aus dem Glas)
1 $\frac{3}{4}$ -2 Tassen (250 g) Mehl
2 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver • $\frac{1}{2}$ TL Natron
1 $\frac{1}{2}$ EL Kakaopulver
 $\frac{1}{2}$ Tasse (70 g) Schokostreusel
oder Raspelschokolade
1 Ei • $\frac{3}{4}$ Tasse (150 g) Zucker
 $\frac{1}{2}$ Tasse (80 ml) Pflanzenöl oder
 $\frac{1}{2}$ Tasse (125 g) weiche Butter
 $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ Tasse (150 g) saure Sahne oder Buttermilch
 $\frac{1}{2}$ Tasse (100 ml) starker kalter Kaffee oder Mokka

Für die Füllung:

12 TL Kirschmarmelade oder
backfertige Kuchenfüllung mit Kirschen (Kirschfix)

Zum Tränken:

12 TL Kischwasser

Für die Verzierung:

1 Becher (200 g) Schlagsahne
1-2 EL Kirschwasser • 2 EL Puderzucker
3-4 EL Schokostreusel
oder Raspelschokolade

Schinken-Champignon-Muffins

Als Beilage zu herzhaften Gerichten sind diese Muffins ebenso beliebt wie als kleine Zwischenmahlzeit. Es müssen nicht immer Rindsrouladen sein. Hierzu eine kleine Anekdote: Als Kind habe ich tatsächlich geglaubt, dass „Rinds-Rouladen“ (im Schwäbischen werden sie Renz-Rolladen ausgesprochen) nach uns – dem Renz-Klan – benannt sind. Nach dem Motto: „Wir können alles, außer Hochdeutsch!“

Meine Mutter erzählt immer wieder, dass ich schon als Kleinkind kein Fleisch gemocht habe. Egal, wie sehr sie die Fleischstückchen zerkleinert hat ... ich habe diese grundsätzlich verweigert. Und bis heute sind Puten- oder Hähnchenfleisch die einzigen Fleischsorten, die ich gerne esse.

1 Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Die Vertiefungen der Muffinbackform sorgfältig einfetten. Bitte keine Papier-Backförmchen verwenden, da der Teig sonst am Papier kleben bleibt!

2 In einer Pfanne die Fleisch- oder Wurststückchen im heißen Öl kurz anbraten. Zum Abkühlen beiseite stellen.

3 In einer mittelgroßen Schüssel das Mehl mit dem Backpulver, Natron, Salz und Pfeffer, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, den Paprika- und Selleriestückchen, der Petersilie und den Champignon sorgfältig vermischen.

4 In einer weiteren großen Schüssel das Ei aufschlagen und leicht verquirlen. Das Öl oder die Butter, die Buttermilch oder den Joghurt und die Fleisch- oder Wurststückchen unterrühren. Zuletzt die trockenen Zutaten beifügen und nur so lange rühren, bis die trocken Zutaten feucht sind.

5 Den Teig mit einem Eisportionierer in die Vertiefungen der Muffinbackform einfüllen. Im heißen Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) auf mittlerer Schiebeleiste 20–25 Minuten backen. Die Muffins in der Backform 5–10 Minuten ruhen lassen, dann aus den Förmchen nehmen, mit Petersilie bestreuen und noch warm servieren.

Zum Anbraten:

2 EL Bratöl
1 Tasse (200 g) geräucherter
oder roher Schinken, klein geschnitten
(wahlweise Puten- oder Hähnchenfleisch)

Für den Teig:

1 $\frac{3}{4}$ –2 Tassen (250 g) Mehl
2 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver • $\frac{1}{2}$ TL Natron
 $\frac{1}{2}$ TL Salz • Pfeffer
 $\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver, edelsüß
1 kleine gehackte Zwiebel
 $\frac{1}{2}$ zerdrückte Knoblauchzehe
 $\frac{1}{2}$ Tasse (60 g) rote Paprikastückchen
 $\frac{1}{4}$ Tasse (60 g) Selleriestückchen
3 EL Petersilie, geschnitten
 $\frac{3}{4}$ Tasse (100 g) Champignon, in Scheibchen
geschnitten (frisch oder aus der Dose)
1 Ei • $\frac{1}{4}$ Tasse (60 ml) Pflanzenöl oder
 $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ Tasse (100 g) weiche Butter
1–1 $\frac{1}{4}$ Tassen (ca. 280 g) Buttermilch oder Joghurt

Zum Bestreuen:

frische Petersilie