

Einführung



Als ich mich mit dem Gedanken befasste, ein Buch über Muffins zu schreiben, kam ich trotz angestrebter Verdrängung nicht um die Frage herum: „Warum braucht die Welt ein weiteres Muffin-Buch?“ Nun, brauchen tut sie wohl keines, aber schaden kann so ein Werk ja auch nicht wirklich.

Für mich war jedoch wichtig, dass sich mein Buch von den üblichen „Man nehme“- und „Dann füge man“-Werken unterscheidet. Trotzdem bleibt ein Rezept-Buch ein Rezept-Buch und ohne „man nehme“ und „man vermische“ kommt so ein Buch eben nicht aus. Also haben Sie keine Angst, Rezepte finden Sie im hinteren Teil dieses Buches genügend, doch diese muss man sich erst einmal verdienen. Es ist mir ein tiefes Anliegen, jedem Muffin-Bäcker vorher die Philosophie, die Seele des Muffins und den *Muffin Way of Life* näherzubringen. Bei Muffins handelt es sich nicht bloß um Gebäck, es ist beinahe schon eine Art Religion, eine Lebensauffassung. Ich möchte jedoch nicht so weit gehen, die Übernahme der Weltherrschaft durch die „Muffianer“ zu fordern – eine eben von mir frei erfundene Organisation, die sich zum Ziel gesetzt hat, den Geist durch die alleinige Verspeisung von Muf-



fins aller Geschmacksrichtungen zu reinigen, um im Jahre X von einem übergroßen Muffin-Raum-schiff auf den fernen Blaubeer-Planeten gerettet zu werden, bevor der Rest der Weltbevölkerung durch gemeinen Kuchen dahingerafft wird.

Aber wie gesagt, Muffins sind lecker und immer ein Buch wert.

WAS IST ÜBERHAUPT EIN MUFFIN?

Das Lexikon würde auf die Frage, was denn eigentlich ein Muffin sei, antworten: „Ein Muffin ist ein kleiner runder Kuchen, der meist mit Backpulver hergestellt und in speziellen Backformen gebacken wird.“ Okay, das ist so nicht ganz falsch, doch meines Erachtens viel zu trocken und sollte mit einem Glas frischer, kühler Milch hinuntergespült werden. Ich schriebe ja nicht extra ein ganzes Buch zum Thema, wenn das Ganze *so simple* wäre. Obwohl ich ehrlicherweise sagen muss, dass ich in diesem Fall das Thema einfach künstlich aufblähen würde, um dem Muffin so das nötige Gewicht zu verleihen, welches er meiner Meinung nach verdient.

Ich kann und will Ihnen leider nicht einfach in einem Satz sagen, was ein Muffin ist. Es handelt sich wohl um ein leckeres Gebäck in verschiedensten Geschmacksrichtungen, dessen Basis wie bei Kuchen üblich Mehl, Flüssigkeit und Backtriebmittel ist, doch so einfach ist es eben auch wieder nicht. Lassen Sie uns das Wesen des Muffins doch gemeinsam erforschen.

Beginnen wir also mit den Basics und arbeiten uns dann langsam weiter vor, bis wir bei den Rezepten angelangt sind.

DIE AUSSPRACHE

Es ist mir ein besonderes Anliegen erst einmal die Aussprache-Problematik zu klären. Oft höre ich Sätze wie „Welches ist dein liebstes Muffins-Rezept?“ oder „Möchtest du noch einen Muffins?“.

Der Begriff Muffin wie wir ihn heute kennen, stammt aus dem Englischen und wird daher phonetisch richtig [ˈmʌfɪn] ausgesprochen. Muffin ist Singular und der Plural davon ist Muffins. Daher ist „Muffins-Rezept“ immer falsch und sollte durch „Muffin-Rezept“ ersetzt werden. Oder sagen Sie vielleicht: „Ich habe ein leckeres Brote-



Rezept im Internet gefunden“? Oder: „Ich habe dieses Essen nach einem von meiner Oma überlieferten Makkaroni-Aufläufe-Rezept zubereitet“? Sie sagen solche Dinge? Ach so, gut, dann schauen wir, dass wir weiterkommen.

DIE HERKUNFT

Bei der Herkunft des Namens Muffin sind sich die Gelehrten nicht ganz einig. Es gibt einerseits die Theorie, dass Muffin vom alt-französischen Wort *moufflet* abstammt, was übersetzt weiches Brot heißt. Andererseits dürfte das Wort Muffin aber auch vom alt-deutschen Wort *Muffe* herkommen. Eine Muffe war einer von vier Teilen, welcher bei der Herstellung von Kuchen entstand. Diesen Kuchen bereitete man aus Sauerteig zu und unterteilte ihn mittels Kreuzschnitt in vier Teile, eben die so genannten Muffen. Diese Muffen wurden nach dem Backen noch lauwarm zu Kaffee genossen. Dass daher der Ausspruch „Ich bekomme Muffensausen“ stammt, darf bezweifelt werden.

Der Geburtsort der heutigen Muffins ist wohl England, wo früher entsprechendes Hefeteiggebäck zum nachmittäglichen Tee gereicht wurde.

Mit der Besiedelung des nordamerikanischen Kontinents kam natürlich auch der Hefe-Muffin aus England in die neue Welt. Und hier ereignete sich der entscheidende evolutionäre Sprung in der Muffin-Geschichte, welcher in seiner Bedeutung wohl mit der Erfindung des Rades oder dem aufrechten Gang des Menschen zu vergleichen ist:

Man geht nämlich davon aus, dass die ersten Siedler nicht ausreichend Zeit hatten, den Hefeteig in Ruhe aufgehen zu lassen und dass daher aus der Not heraus die Idee aufkam, die Hefe durch Natron beziehungsweise Backpulver zu ersetzen. Die Muffins wurden als Rührteig-Gebäck äußerst beliebt, mit diversen Zutaten ergänzt und in dieser Form auch wieder zurück nach Europa exportiert.



Muffins sind in Europa seit einigen Jahren stark auf dem Vormarsch, doch leider wird ihnen hier noch nicht die gleiche ihnen zustehende Begeisterung entgegengebracht wie beispielsweise in den USA. Dort ist der Muffin ein Teil der Kultur und wohl auch der Heimat. Wie kann man sich sonst erklären, dass mehrere Bundesstaaten einen offiziellen *State Muffin* haben. In Minnesota ist es der Blaubeer-Muffin, Massachusetts schwört auf Corn-Muffins, also Muffins aus Mais, und New York huldigt dem Apfel-Muffin. An dieser Stelle sei die Frage erlaubt, ob die Bezeichnung *Big Apple* für New York vielleicht vom entsprechenden Muffin abgeleitet wurde oder umgekehrt. Eine klassische Huhn-oder-Ei-Problematik.

Sollte dieses Buch in die Hände der entsprechenden Regierungsvertreter von europäischen Staaten gelangen, so denken Sie doch einmal nicht an Steuerflüchtlinge oder Agrarsubventionen. Führen Sie in Ihrem Staat oder Bundesland ebenfalls einen Staats-Muffin ein. Für das Bundesland Bayern ist der Bier-Muffin ja so gut wie gesetzt und ich würde mich bereiterklären, zwischen der Schweiz, Holland und Frankreich bezüglich Käse-Muffin zu vermitteln.

Nun, da die Grundlagen ausreichend beleuchtet sind, können wir uns den wirklich wichtigen Dingen zuwenden: der Muffin-Herstellung.

