

Adventsmuffins

Für das Backblech:

12 Papierbackförmchen (liegen der Backmischung bei)

Teig:

100 g Dr. Oetker Nuss-Nougat
1 Backm. Dr. Oetker Muffins
1 gestr. TL gemahlener Zimt
100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
75 ml Milch
2 Eier (Größe M)

Zum Bestreuen:

etwas Puderzucker



etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

1. Vorbereiten: Papierbackförmchen einzeln auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

2. Teig: Nuss-Nougat in 12 gleich große Stücke schneiden. Backmischung für den Teig mit dem Zimt in einer Rührschüssel mischen. Öl, Milch und Eier hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 2 Min. oder mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Förmchen geben und je ein Nougatstück in die Mitte drücken. Schokostückchen (liegen der Backmischung bei) aufstreuen. Backblech mit den Förmchen in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

Muffins auf einem Kuchenrost erkalten lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 14 g, Kh: 30 g, kJ: 1.113, kcal: 265