

Erdnuss-Toffee-Muffins

Schokoladige Muffins mit Erdnüssen und Sahnetoffees

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Papierbackförmchen (liegen der Backm. bei)

Teig:

100 g ungesalzene Erdnusskerne
1 Backm. Dr. Oetker Schoko-Muffins
175 ml Milch
50 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
1 Ei (Größe M)
12 Sahnetoffees

1 Vorbereiten:

Die 12 Förmchen auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

2 Teig:

Erdnusskerne grob hacken. Backmischung in eine Rührschüssel geben, Milch, Speiseöl und Ei hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Erdnüsse und Schokotropfen (liegen der Backmischung bei) kurz unterrühren. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig in die Förmchen verteilen. Jedes Toffee in 3 Stückchen teilen und in den Teig stecken. Das Blech mit den Förmchen in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 20 Min.

Die Muffins vom Blech nehmen und in den Förmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch können Sie zusätzlich 1 TL gemahlene Zimt unter den Teig rühren.
- Sie können die Muffins bis zu 2 Tagen aufbewahren oder einfrieren.

