

Knusper-Müsli-Muffins

Leckere Schokomuffins mit Müsli

etwa 6 Stück



gelingt leicht

___ bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (6er):
6 Papierbackförmchen

All-in-Teig:

100 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
10 g Dr. Oetker Kakao
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g weiche Butter oder Margarine
2 Eier (Größe M)
75 ml Milch
100 g Dr. Oetker Vitalis Knuspermüsli

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Mulden der Muffinform setzen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Müsli, hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 1 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt Müsli (1 EL davon beiseitestellen) unterrühren. Teig auf die Förmchen verteilen. Restliches Müsli gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Minuten

Muffins auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie keine Papierbackförmchen haben, fetten und mehlen Sie die Muffinform.

