


Muffins mit Zuckerstreuseln

Muffins mit Yogurette® gefüllt und Kuvertüreguss.

etwa 12 Stück    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

All-in-Teig:

6 Yogurette®-Riegel
200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
150 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)

Guss:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch
1 TL Butter
Dr. Oetker Zuckerstreusel

Wie backe ich Muffins mit Zuckerstreuseln?:

1 Vorbereiten:

Yogurette®-Riegel in 8 gleich große Stücke schneiden.
Papierbackförmchen in die Muffinform geben. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln zur Hälfte gleichmäßig auf die Muffinform verteilen. Je Muffin 4 kleine Stücke Schokolade in den Teig drücken. Den restlichen Teig darauf verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 30 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Die Muffins noch etwa 10 Min. in der Form stehen lassen. Die Muffins dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Guss:

Kuvertüre grob hacken, mit der Butter im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und in einen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke vom Beutel abschneiden und Muffins damit verzieren, sofort mit Zuckerstreuseln verzieren.

