

# Schoko-Müsli-Muffins

Schnelle Muffins mit Schoko-Müsli für die Kaffeetafel

etwa 6 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform (6er):

Fett  
Weizenmehl

### All-in-Teig:

100 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
125 g weiche Butter oder Margarine  
2 Eier (Größe M)  
75 ml Milch  
100 g Dr. Oetker Vitalis Schoko-Müsli mit feinherber Schokolade

### Zum Bestreuen:

1 EL Dr. Oetker Vitalis Schoko-Müsli mit feinherber Schokolade

## 1 Vorbereiten:

Muffinform fetten und mehlen. 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 unterrühren. Teig in den Muffinmulden verteilen. 1 EL Müsli gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 30 Min.**

Muffins etwa 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Für Muffins in Papierform aus Backpapier 6 Quadrate (etwa 20 x 20 cm) schneiden. Diese in die Muffinmulden (Boden etwas gefettet) drücken, die Seiten etwas hochbiegen und sofort jeweils etwa 1 EL Teig einfüllen. Übrigen Teig gleichmäßig in der Muffinform verteilen.

