



Knusperkaramell Muffins

Autor des Rezepts: Herbert



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-
- 200g Mehl
-
- 2 Päckchen Karamell-Pudingpulver
-
- zum kochen
-
- 2 TL Backpulver
-
- 100g Butter
-
- 2 Eier
-
- 300ml Milch
-



250g Zucker

Zubereitungsanweisung

1.

1.

Backofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°). Muffinsblech fetten und kalt stellen.

2.

Mehl Puddingpulver und Backpulver vermischen.

3.

Die Butter schmelzen und mit den Eiern, Milch und 150g Zucker verquirlen. Mehlmischung unterrühren.

4.

Teig in die Vertiefungen füllen. Im Backofen 20-25 Minuten backen.

5.

Restlichen Zucker bei starker Hitze in der Pfanne schmelzen und unter leichtem rühren goldbraun karamellisieren lassen.

6.

Muffins mit dem Karamell überziehen. (Vorsicht! Zucker schmilzt bei sehr hoher Temperatur)

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden



Knusperkaramell Muffins

<http://www.muffin-welt.com>

Zubereitungszeit	15 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	