



Milky-Way-Muffins

Autor des Rezepts: Andrea



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-

130 ml Sahne

-

9 Milky-Way Riegel

-

190 g Mehl

-

1 1/2 TL Backpulver

-

1/2 TL Natron

-

1 Ei

-

60 g Zucker

-

60 ml Pflanzenöl

-



100 ml Buttermilch

-

Fett für das Blech oder 24 kleine oder 12 normale Papierförmchen

Zubereitungsanweisung

1. Den Backofen auf 180° C (Umluft 170° C) vorheizen. Die Vertiefungen eines Muffin-Blechs einfetten und das Blech in den Gefrierschrank stellen. Ersatzweise zum einfetten können auch Papierförmchen verwendet werden.

2. 90 ml Sahne zusammen mit 3 Milky-Way Riegeln in einem kleinen Topf so lange erhitze, bis die Riegel geschmolzen sind. Den Topf beiseite stellen, die Masse abkühlen lassen. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Natron vermischen.

3. in einer zweiten großen Schüssel das Ei leicht verquirlen. Die Milky-Way Sahne, den Zucker, das Pflanzenöl und die Buttermilch dazugeben und alles gut verrühren. Die Mehlmischung zum Ei-Gemisch geben und nur so lange rühren bis die trockenen Zutaten feucht sind.

4. Den Teig sofort in die Blech-Vertiefungen geben. Im heißen Backofen 15-20 Minuten backen. Anschliessend die Muffins im Backblech 5 Minuten ruhen lassen.

5. Die restliche Sahne mit 3 Milky-Way Riegel so lange erhitzen bis die Riegel geschmolzen sind, abkühlen lassen. Die restlichen 3 Riegel in 24 Stücke schneiden. Die Muffins in die Glasur eintauchen und mit Milky-Way Stückchen verzieren

Anmerkungen

Alte Kommentare, welche wir die nicht vorenthalten möchten:

Nicole, 24.01.2004

Mhmmmmmmmmmmmm.... *lecker* die Muffins sind ausgezeichnet geworden u genau das richtige für mich und meinen freund... eine naschkatze :)



Milky-Way-Muffins

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

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	oder 24 Minimuffins
Land/Region		Kosten pro Portion	