

Snickers-Muffins

Autor des Rezepts: Maria sowie Mmwiesz (wer immer das sein mag)



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-

2 Snickers

-

30 g ungesalzene Erdnusskerne

-

125 g weiche Butter/Margarine

-

1 Prise Salz

-

75 g brauner Zucker

-

1 Pck. Vanillin-Zucker

-

3 Eier

-

225 g Mehl

-



2 geh. TL Backpulver

-

1-2 EL Milch

-

12 Papierbackförmchen

Zubereitungsanweisung

1. Schokoriegel und Erdnüsse grob hacken.
 2. Fett, Salz, Zucker und Vanillin-Zucker cremig schlagen.
 3. Eier einzeln unterrühren.
 4. Mehl und Backpulver mischen und portionsweise mit der Milch unterrühren.
 5. Schokoriegel-Stückchen und Erdnüsse unter den Teig heben.
 6. Je 2 Papier-Backförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen.
 7. Teig einfüllen.
 8. Muffins im heissen Ofen (E-Herd: 175° C, Umluft 150° C) ca. 25 Minuten goldbraun backen.
 9. Auskühlen.
-

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

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