



## Snickers-Muffins 2004

**Autor des Rezepts:** Tiemo Hauer



Keine Beschreibung vorhanden

---

### Rezept Zutatenliste

-

250g Mehl

-

2 ½ TL Backpulver

-

½ TL Natron

-

1 Ei

-

125g Zucker

-

1 Päckchen Vanillezucker

-

80 ml Pflanzenöl

-

250g Buttermilch

-



9 Snickers (nicht "KING SIZE")

-

2 EL Erdnussbutter

Zur Dekoration:

-

Erdnuss-m&m's

-

Kuvertüren Schokolade

---

## Zubereitungsanweisung

1.

Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Papier-Backförmchen ins Muffinblech setzen.

2.

6 Snickers halbieren, den Rest in kleine Stückchen schneiden.

3.

Das Mehl mit Backpulver, Snickersstückchen und Natron in einer Schüssel vermischen.

4.

Das Ei verquirlen, Zucker, Vanillezucker, Öl, Erdnussbutter und Buttermilch unterrühren. Die Mehlmischung zur Eimasse geben.

5.

Die Hälfte des Teiges in das Blech füllen



6.

Je ein halbes Snickers daraufsetzen (Vorsicht nicht reindrücken) und mit dem Rest des Teiges überdecken

7.

Im Backofen 20-25 Min. goldbraun backen.

8.

Die Muffins noch mindestens 5 Min. im Blech lassen.

9.

Zur Dekoration kann man sie mit Schokolade überziehen und mit Erdnuss-m&m's besetzen.

---

### Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

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