

## After-Eight-Muffins mit Glasur

Autor des Rezepts: [www.rezeptzentrale.de](http://www.rezeptzentrale.de)



Keine Beschreibung vorhanden

### Rezept Zutatenliste

<!-- @page { margin: 2cm } P { margin-bottom: 0.21cm } -->

-  
-  
-  
-  
-  
-  
-

- 200 g After-Eight-Täfelchen
- 250 g Mehl (Type 405)
- 2 ½ TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 1 Ei
- 90 g Brauner oder weißer Zucker
- 80 ml Neutrales Öl
- 250 g Buttermilch

Für die Glasur

-

150 g Puderzucker  
Entweder:

-

2 EL Wasser

-

2 Tr Pfefferminzöl

oder:



-  
2 EL Pfefferminzlikör

-  
Schokostreusel

---

### Zubereitungsanweisung

<!-- @page { margin: 2cm } P { margin-bottom: 0.21cm } -->  
1.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Das Muffinblech ausfetten oder mit Papierförmchen auslegen.

2.

Die After-Eight-Täfelchen in kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl und dem Backpulver und dem Natron sorgfältig vermischen.

3.

Das Ei in einer weiteren Schüssel leicht verquirlen. Zucker, Öl und Buttermilch dazugeben und gut miteinander verrühren. Kurz mit dem Mehl vermischen (nicht zu viel verrühren).

4.

Den Teig in die Blechvertiefungen (zu 2/3) einfüllen und bei 180°C 20-25 backen. Die Muffins im Blech 10 Minuten ruhen lassen. Dann aus den Förmchen nehmen und auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.

5.

In einer kleinen Schüssel den Puderzucker mit dem Wasser und dem Pfefferminzöl zu einer glatten Glasur verrühren. Oder alternativ den Puderzucker mit dem Pfefferminzlikör zu einer glatten Glasur verrühren.

6.

Die obere Hälfte der Muffins in die Glasur tauchen, gut abtropfen lassen und mit den Schokostreuseln bestreuen.



## 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>	