

## Baileys mit Krokant - Muffins

Zutaten für: 17 Portionen

		Glitzer-Schoko- Muffins mit Baileys und Krokant	
280	Gramm	Mehl (Type 405)	
2 1/2	Teel.	Backpulver	
1/2	Teel.	Natron	
1	Teel.	Zimt	
3 1/2	Essl.	Kakaopulver	
130	Gramm	Zucker, braun	
1	Pack.	Vanillezucker (Vanille- Bourbon- Zucker)	
125	Gramm	Butter, weich	
300	Gramm	Buttermilch	
6	Essl.	Haselnüsse (Haselnuss-Krokant)	
		Baileys Irish Cream	
		Für die Dekoration: Glitzerdekor orange	

### Anleitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. In die Vertiefungen eines Muffeinblechs Papierförmchen hineinsetzen.

Das Mehl in eine Schüssel geben und mit Backpulver, Natron, Zimt und Kakao sorgfältig vermischen. Das Ei in einer anderen Schüssel leicht verquirlen. Dann den Zucker, den Vanille-Bourbon-Zucker, das Öl oder die Butter und die Buttermilch hinzufügen und gut verrühren.

Die Mehlmischung zum Eigemisch geben und nur so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind. Haselnuss-Krokant und Baileys hinzufügen und kurz unterrühren. Den Teig in die Papierförmchen hineinfüllen. Nur bis maximal 3/4 Teig pro Mulde, da der Teig sehr aufgeht. Im Backofen (Mitte, Umluft 160 C) 20 - 25 Minuten backen.

Die Muffins im Backblech noch 10 Minuten ruhen lassen, dann aus den Förmchen nehmen und mit der Glitzerdekor bestreuen. Die Muffins schmecken warm und kalt.