

Blätterkrokant - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Blätterkrokant
50	Gramm	Haselnusskrokant
50	Gramm	Schokostreusel
260	Gramm	Mehl
2 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
2		Eier
100	Gramm	Butter
120	Gramm	Brauner Zucker
100	ml	Sahne
160	ml	Milch

Anleitung:

Backofen auf 190°C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Blätterkrokant klein schneiden und mit Haselnusskrokant, Schokostreuseln, Mehl, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermischen. Eier, Butter, Zucker, Sahne und Milch schaumig schlagen. Mehlgemisch dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.