

Karamell - Muffeins

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Butter
100	Gramm	Milchmädchenkaramell (in der Dose gekocht)
3		Eier
1	Prise	Salz
100	Gramm	Gem. Mandeln
200	Gramm	Mehl
2	Essl.	Backpulver

Anleitung:

Herd vorheizen auf 180C Butter mit Milchmädchenkaramell schaumig rühren, Salz dazugeben. Eier einzeln darunter rühren. Das Mehl mit dem Backpulver und den Mandeln vermischen, darunter heben. In Muffinsformen geben, ca. 20 Minuten backen.

Ergab in der Minimuffeinsform 17 Stück.