

Mars - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

2		Mars-Riegel (je 58 g)
190	Gramm	Mehl
1 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1		Ei
60	Gramm	Zucker
60	ml	Pflanzenöl
200	ml	Milch

Anleitung:

1. Backofen auf 180 C (Umluft 160 C) vorheizen. Muffinblech einfetten und in den Gefrierschrank stellen.
2. Mars-Riegel in kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl, dem Backpulver und dem Natron vermischen.
3. In einer anderen Schüssel das Ei leicht verquirlen. Den Zucker, das Pflanzenöl und die Milch dazugeben und alles gut vermischen.
4. Mehlgemisch zum Eigemisch geben und verrühren (nicht zu lange rühren!).
5. Teig in Blechvertiefungen einfüllen. In 15-20 Minuten backen. 5 Minuten im Backblech ruhen lassen, dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Mars-Karamell-Muffins 2 Ei Variante 1

Zutaten: 120 g Mars 250 g Mehl 2 Teelöffel Backpulver Teelöffel Natron 2 Eier 60 ml neutrales Öl 120 g Zucker 200 g Saure Sahne 60 ml Karamell-Sauce

Zubereitung: Backofen auf 190° C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Mars in kleine Stückchen schneiden. Mehl, Backpulver, Natron und Marsstückchen in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Eier, Öl, Zucker, Saure Sahne und Karamell-Sauce schaumig schlagen. Mehlgemisch dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.