

Milchmädchen - Karamell - Muffins

Zutaten für: 12 Portionen

		Zutaten für	Portionen
100	Gramm	Butter	
100	Gramm	Kondensmilch, daraus Milchmädchenkaramell	
1	Prise	Salz	
3		Ei(er)	
100	Gramm	Mandeln, gemahlen	
200	Gramm	Mehl	
2	Teel.	Backpulver	

Anleitung:

Herd vorheizen auf 180°. Butter mit Milchmädchenkaramell schaumig rühren, Salz dazugeben. Eier einzeln darunter rühren. Das Mehl mit dem Backpulver und den Mandeln vermischen, unterheben. In 12er-Mini-Muffinsformen geben, ca. 20 Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.

PS. was ist bitte "Milchmädchenkaramell"?

Eine gezuckerte Kondensmilch aus der du einen Karamellsirup herstellen kannst, indem du die geschlossene Dose im Wasserbad (Handtuch/Holzbrettchen) ca. 2-3 Stunden köcheln läßt.

Kann mir aber vorstellen, die Milch in einen Topf geben und langsam köcheln lassen, bis sie karamelisiert, geht bestimmt auch, aber schneller !