

Milchstrassen - Muffeins

Zutaten für: 12 Stück

175	Gramm	Butter oder Margarine oder Margarine Salz
125	Gramm	Brauner Zucker
1	Tüte	Vanillin-Zucker
4		Eier
325	Gramm	Mehl
1	Tüte	Backpulver
5	Essl.	Milch; ca.
180	Gramm	Mini- Milky- Ways
50	Gramm	Weißer Schokolade Evtl. Mini- Milky- Ways und Schokoladensterne Zum Verzieren

Anleitung:

1. Fett, Salz, Zucker und Vanillin- Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes sehr schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und sieben. Abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren. und weiße Schokolade grob hacken und vorsichtig unterheben.

2. 12 Papierförmchen in die Muffeinförmchen setzen. Teig gleichmäßig darin verteilen. Die Muffeins im vorgeheizten Backofen (E- Herd: 175 °C/ Gas: Stufe, 2) ca. 25 Minuten backen.

3. Anschließend ca. 10 Minuten im Muffeinsblech etwas abkühlen lassen. Dann Muffeins mit den Papiermanschetten herausnehmen.

4. Muffeins evtl. mit in kleine Stücke geschnittenen Mini- Milky- Ways verzieren. Nach Belieben etwas weiße Schokolade langsam im Wasserbad s schmelzen und in ein kleines Pergamenttütchen füllen. Unten eine kleine spitze abschneiden. Damit Sterne auf die Muffeins zeichnen. Trocknen lassen.

Zubereitung ca. 25 Minuten (ohne Back- und Wartezeit). Pro Stück ca. 370 kcal. E 6 g, F 18 g, KH 43 g Laura Nr. 42/02