

# Milky - Way - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

40	ml	Sahne
80	ml	Milch
150	Gramm	Milky Way
300	Gramm	Mehl
3	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Butter
120	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
3		Eier

## Anleitung:

Backofen auf 190°C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Sahne und Milch erwärmen und Milky Ways darin auflösen. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. In einer zweiten Schüssel Butter, Zucker, Vanillinzucker und Eier schaumig schlagen. Schokomilch und Mehlgemisch dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

## Milky Way- Muffins

Zutaten für ca. 12 Stück. 175 g Butter oder Margarine, Salz 125 g brauner Zucker 1 Päckchen Vanillin-Zucker 4 Eier 325 g Mehl 1 Päckchen Backpulver ca. 5 EL Milch 180 g Mini-Milky-Ways 50 g weiße Schokolade evtl. Mini-Milky-Ways und Schokoladensterne zum Verzieren

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 Muffinförmchen setzen. Teig gleichmäßig darin verteilen. Die Muffins im vorgeheizten Backofen (E- Herd: 175 C/ Gas: Stufe, 2) ca. 25 Minuten backen.

3. Anschließend ca. 10 Minuten im Muffinsblech etwas abkühlen lassen. Dann Muffins mit den Papiermanschetten herausnehmen.

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