

Praliné - Muffins

Kategorien: Muffin, Schokolade

Zutaten für: 12 Portionen

		Butter und Mehl für das Blech - oder Papierförmchen
1/4	kg	Mehl
1	Prise	Salz
2	Teel.	Backpulver
0,1	kg	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
2		Ei(er)
200	ml	Rahm (Halb)
50	Gramm	Butter, flüssig und ausgekühlt
18	Stücke	Konfekt, Pralinés, weiss/hell/dunkel gemischt

Anleitung:

Für 1 Muffinblech mit 12 Vertiefungen oder 12 Muffinförmchen aus Backpapier (in Bäckereien erhältlich) Mehl, Salz, Backpulver, Zucker und Vanillezucker mischen. Eier, Halbrahm und Butter verrühren, dazugeben. Kurz zu einem glatten Teig verrühren. Je ca. 1 EL Teig in die ausgebutterten und bemehlten Blechvertiefungen oder die Förmchen geben. Je 1 Praliné darauf setzen. Mit restlichem Teig bedecken. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen. Restliche Pralinés halbieren. Auf die noch leicht warmen Muffins verteilen, auskühlen lassen. Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten