

Snickers - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

2		Snickers Riegel
30	Gramm	Erdnusskerne, ungesalzen
125	Gramm	Butter, weich
1	Prise	Salz
75	Gramm	Zucker, braun
1	Pack.	Vanillezucker
3		Ei(er)
225	Gramm	Mehl
2	geh. TL	Backpulver
1-2	Essl.	Milch
24		Papier-Backförmchen

Anleitung:

Snickers und Erdnüsse grob hacken. Fett, Salz, Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und portionsweise mit der Milch unterrühren. Snickers - Stückchen und Erdnüsse unter den Teig heben. Je 2 Papier-Backförmchen in die Vertiefungen des Muffig-Backblechs für 12 Stück setzen. Teig einfüllen. Muffins im heißen Ofen bei 175 Grad etwa 25 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.

Variante 2

3 Snickers 50 g ungesalzene Erdnüsse (oder einfach ein Snickers mehr) 175 g Butter oder Margarine 1 Prise Salz 125 g brauner Zucker 1 Päckchen Vanillezucker 4 Eier 325 g Mehl 1 Päckchen Backpulver 5 El Milch Snickers und Erdnüsse grob hacken. Fett, Salz, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und portionsweise mit der Milch unterrühren. Snickers- Stückchen und Nüsse unterheben. Bei 175 Grad ca. 25 min Backen