

Toffee - Muffeins

Zutaten für: 12 Stück

2		Rollen (52 g) Pralinen mit Toffeefüllung
175	Gramm	Butter/Margarine
1	Prise	Salz
125	Gramm	Brauner Zucker
1	Tüte	Vanillin- Zucker
4		Eier (Gr. M)
325	Gramm	Mehl
1	Tüte	Backpulver
5-6	Essl.	Milch
		Fett und Paniermehl für die Form
250	Gramm	Puderzucker
2-3	Essl.	Zitronensaft
		Rote, grüne, gelbe und blaue Speisefarbe
		Gefrierbeutel

Anleitung:

1. Pralinen halbieren. Fett, Salz, Zucker und Vanillin- Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Halbierete Pralinen vorsichtig unter den Teig heben.

2. Die Mulden eines Muffeinbackblech es gut fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Teig gleichmäßig darin verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E- Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) 20- 25 Minuten backen. Muffeins in den Mulden etwas abkühlen lassen, dann stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

3. Puderzucker und Zitronensaft zu einem glatten Guss verrühren. Jeweils 2 EL Guss in Rot, Grün, Gelb und Blau einfärben. Muffeins mit restlichem weißen Guss bestreichen. Bunten Guss getrennt in kleine Gefrierbeutel füllen und jeweils eine kleine Ecke abschneiden. Muffeins nach Belieben damit bunt verzieren.

Zubereitungszeit ca. 50 Min. (ohne Wartezeit). Pro Stück ca. 400 kcal/1680 kl. Eiweiß 5 g, Fett 17 g, Kohlenhydrate 57 g Bella Nr. 51/03