

Rezept

Karamell-Toffee-Muffins

Ein Rezept von Karamell-Toffee-Muffins, am 06.05.2024

Zutaten

Butter
geh. TL Backpulver
Eier
Zoog
Toffifee
Crème fraîche, Schmant oder saure Sahne
Zucker
Karamellsauce (aus dem Glas, ersatzweise

Schokosauce)

12er-Muffinblech Fett fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | Pro Portion Ca. 370 kcal

Zubereitung

- 1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, Blechmulden fetten. Die Butter schmelzen, Mehl und Backpulver vermischen. Toffifee grob hacken.
- 2. Die Eier mit Crème fraîche, Schmant oder saurer Sahne, Zucker, Karamellsauce und der Butter verrühren. Mehlmischung zügig unterrrühren, Toffifee untermengen. Den Teig in die Blechvertiefungen füllen. Die Muffins im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Dann herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aus der Form lösen.