

Rezept

## Sticky-Toffee-Muffins

Ein Rezept von Sticky-Toffee-Muffins, am 18.01.2025

### Zutaten

<b>120 g</b> weiche Karamelltoffees	<b>300 g</b> Mehl
<b>2 TL</b> Backpulver	<b>100 g</b> weiche Butter
<b>100 g</b> brauner Zucker	<b>2</b> Eier
<b>1/8 l</b> Karamellsauce (Fertigprodukt)	<b>80 ml</b> Milch
<b>12</b> Papierförmchen	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen (unbedingt Papierförmchen verwenden!). Toffees klein hacken. Mehl und Backpulver mischen. Butter in Stücken mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren, dabei den Zucker nach und nach dazugeben. Die Eier nacheinander gründlich unterrühren. Dann Karamellsauce, Milch, Mehlmischung und zuletzt die Toffees unterrühren.
2. Teig in die Förmchen geben, die Muffins im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann aus den Mulden lösen.