



Toffifee-Muffins

Einfach toffilicious – diese fluffig-schokoladigen Muffins sind der Star auf jeder Party!

Gesamtzeit: 40 Min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

für ca. 20 Stück:

- 250 g Toffifee (für den Teig + je eins zur Dekoration)
- 4 Eier (Größe S)
- 150 g Zucker
- 50 ml Milch
- 200 g Mehl
- 1 EL Backpulver
- 1 EL Vanillezucker
- 150 ml Speiseöl

Außerdem:

- Muffinförmchen

Und so geht's:

1. Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.
2. Alle Zutaten bis auf die Toffifee in eine Schüssel geben und kurz mit dem Handmixer verrühren.
3. Die Toffifee fein hacken und unter den Teig rühren.
4. Den Teig in Muffinförmchen füllen und im vorgeheizten Ofen für ca. 20 Minuten backen.
5. Muffins aus dem Ofen nehmen und mit einem Toffifee dekorieren.

Tipp:

Schokosoße, Glasur oder Puderzucker machen die Muffins noch leckerer!

