

Muffins Rezepte

After Eight Muffins

Anzahl: 16 Stück

Gattung: Backen, Muffins

200 g After-Eight-Täfelchen
250 g Mehl (Type 405)
2,50 geh. TL Backpulver
1/2 geh. TL Natron

1 Ei
90 g brauner oder weißer Zucker
80 ml neutrales Öl
250 g Buttermilch

Für die Glasur

150 g Puderzucker
entweder:
2 Essl. Wasser
2 Tropfen Pfefferminzöl

oder:
2 Essl. Pfefferminzlikör
Schokostreusel

Für die Backform

Fett oder Papierbackförmchen

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Das Muffinsblech ausfetten oder mit Papierförmchen auslegen.
2. Die After-Eight-Täfelchen in kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl und dem Backpulver und dem Natron sorgfältig vermischen.
3. Das Ei in einer weiteren Schüssel leicht verquirlen. Zucker, Öl und Buttermilch dazugeben und gut miteinander verrühren. Kurz mit dem Mehl vermischen (nicht zu viel verrühren).
4. Den Teig in die Blechvertiefungen (zu 2/3) einfüllen und bei 180°C 20-25 backen. Die Muffins im Blech 10 Minuten ruhen lassen. Dann aus den Förmchen nehmen und auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.
5. In einer kleinen Schüssel den Puderzucker mit dem Wasser und dem Pfefferminzöl zu einer glatten Glasur verrühren.
6. Die obere Hälfte der Muffins in die Glasur tauchen, gut abtropfen lassen und mit den Schokostreuseln bestreuen.