

Muffins Rezepte

Toblerone Muffins

Anzahl: 12 Stück (Normal-Größe)

Gattung: Backen, Muffins, Schokolade

80 ml Neutrales Öl (z.B.
- Sonnenblumen-Öl)
1 Ei
125 ml Zucker (= 100 ml)
250 g Schoko-Joghurt
50 ml Whiskey-Sahne-Likör
- (Baileys, Carolan, o

250 g Mehl
2 Essl. Kakao (dunkler, kein
- Nesquik o.ä.)
2 Teel. Backpulver
1/2 Teel. Natron
100 g Toblerone-Schokolade
50 g Gehackte Mandeln

Als Verzierung:

4 Mini-Riegel Toblerone

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen eines Muffin- Blechs gut einfetten oder Papierförmchen hineinsetzen. Die Toblerone- Schokolade in erbsengroße Stücke hacken. Die trockenen Zutaten (Mehl, Kakao, Backpulver, Natron, Mandeln, Toblerone) in eine Schüssel geben und gut vermischen. In einer großen Schüssel das Ei leicht verquirlen. Dann das Öl, Joghurt, Likör und Zucker dazugeben und gut verrühren. Die Mehlmischung hinzufügen und kurz unterrühren. Den Teig auf die Blech-Vertiefungen verteilen (ca. 1 ½ EL pro Förmchen).

Backen: Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C in 25 min goldgelb backen.

Verzierung: Die Mini-Riegel Toblerone in je drei Dreiecke teilen. Je ein Dreieck mit dem "Fuß" auf die noch heißen Muffins drücken, so dass der Fuß anschmelzt und festklebt. Muffins 5 min in der Form abkühlen lassen, dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.