

# SCHOKO Muffins

mit  
TOFFIFEE



## ZUTATEN (trocken)

- 300g Mehl oder ca. 250g Mehl + 50g gemahlene Mandeln
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 4 EL Kakao
- \* 1 Päckchen Schokotropfen



## ZUTATEN (feucht)

- 1 Ei
- 60 ml Öl
- 80g Zucker
- 3-4 EL Nutella
- 1x saure Sahne o. Schmand
- 250 ml Buttermilch
- \* etwas Karamellsirup/soße



- Muffinform zur Hälfte mit Teig füllen (mind. 12 Förmchen)
- je 1 Toffiffee darauf
- nochmal etwas Teig darüber & bei 160°C (Umluft) für ca. 20 min. backen



Guten Appetit

wünscht Annett Ponndorf

