

Schoggi-Muffins

Zutaten für 12 Portionen:

Handgelenk-mal-Pi Schoggi- und Caramelwürfeli vom Migros

100 g Margarine schmelzen

150 g Zucker

2 Ei(er)

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

150 ml Milch

250 g Mehl (kann auch Urdinkelmehl sein)

2 TL Backpulver

½ TL Natron

3-5 gehäufte EL Caotina noir

((Fett für die Form)) -> Papierförmli nehmen statt Blech einfetten



Muffinform mit Papierli belegen. Margarine, Zucker, Vanillezucker, Eier, Salz und die Milch mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Natron vermischen und mit der Eiermasse verrühren. Caotina noir hinzufügen. Schoggi- und Caramelwürfel dazumischen. Dann in die Förmchen füllen und im vor geheizten Backofen bei 200°C 20-25 Minuten backen. Die Muffins erst nach 5 Minuten aus den Förmchen nehmen, sonst fallen sie zusammen.

Die Caramel-Schoko-Würfel sehen so aus wie diese hier, nur eben Caramel **und** Schoggi.