



ÜBERRASCHUNGS - MUFFIN

Rezept:

Backofen auf 180° C vorheizen

100 g weiche Butter

140 g Zucker

½ Vanillestängel **einschneiden, mit dem Messerrücken Samen auskratzen, Samen in Schüssel geben**

2 Prisen Salz **alle Zutaten bis und mit Salz in eine Schüssel geben, mit dem Mixer schaumig schlagen**

2 Eier **nacheinander begeben, dazwischen immer wieder gut mixen**

1dl Milch **begeben, auf kleinster Stufe mixen**

200 g Mehl

1 KL Backpulver **begeben, nur kurz mixen**

9 kleine Schokostücke (zB. Chocoletti)

Fertigstellung:

- Teig in 9 Muffinsförmli füllen
- je 1 Chocoletti auf den Teig legen
- mit Löffelstiel ca. 1 cm eindrücken, mit Teig bedecken
- 30 min backen
- auskühlen lassen
- dekorieren (siehe Anleitung Muffins-Dekoration)



Überraschungsmuffin



Schokostücke versenken

		https://youtu.be/TLrIFZsilJc schnell und einfach, Muffins mein Grundrezept (ReniasBackwelt) (Rezeptmengen sind leicht anders, aber gut erklärte Anleitung)	3:03
		https://youtu.be/wjAFTK3zF7A Vanilleschote verarbeiten – Kitchen Basics (Punkfood Deluxe)	1:41

