



Kurz Rezept – Kinderriegel Muffins

Info

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Backzeit: ca. 20-25 min

Kühlzeit: 60 Minuten

Backtemperatur: 180°C Ober-/Unterhitze oder 170°C Umluft

Portion: 24 Muffins

Zubereitung

- 24 Muffin Förmchen vorbereiten.
- 10 Kinderriegel in seine 5 Stücke zerbrechen (= 50 Stück). 48 Stück davon für die Füllung (24x) und das Topping (24x) zur Seite legen.
- 5 ganze Kinderriegel und die 2 übrigen Stückchen schmelzen.
- Backofen vorheizen.
- Eigelb mit der Hälfte des Zuckers, Salz, Vanille und Wasser cremig aufschlagen bis die Masse fast weiß ist.
- Auf mittlerer Stufe dann langsam das Öl unterrühren.
- Die geschmolzenen Kinderriegel unterrühren.
- Mehl, Backpulver, Speisestärke und Kakao sieben und zusammen mit den gemahlenden Mandeln und den Schokostreuseln abwechselnd mit 2 EL Milch nach und nach unterrühren.
- Eiweiß mit dem restlichen Zucker fast steif schlagen und unterheben.
- Je nach Konsistenz etl. den 3. EL Milch unterheben.
- Am besten mit einem Eis-Portionierer oder einem Spritzbeutel den Teig gleichmäßig in die Muffin Förmchen verteilen. Jedes Förmchen maximal 3/4 voll machen!
- Jeweils ein Stück Kinderriegel in den Teig einsinken lassen. (Nicht zu weit nach unten drücken).
- Ca. 20-25 Minuten backen.
- Wenn die Muffins fertig sind, sofort je ein Stück mittig auf den Muffin legen. Während die Muffins abkühlen, schmilzt die Schokolade.
- Wenn die Schokolade weich geschmolzen ist, das Blech kurz auf die Arbeitsfläche klopfen. Dann verläuft die weiche Schokolade über den Muffin.



Zutaten

- 3 Eigelb
- 1 TL Vanille Extrakt
- 150g Zucker
- 1 Prise Salz
- 75ml Wasser, lauwarm
- 150ml Öl
- 15 Kinder Riegel
- 150g Mehl
- 15g Speisestärke
- 9g Backpulver
- 2 EL Kakao Pulver
- 60g gem. Mandeln
- 100g Schokostreusel
- 2-3 EL Milch
- 3 Eiweiß

Teilt gern eure Bilder auf Social Media mit dem Hashtag #kerstinsweetdreamcakes und markiert mich bei Facebook und Instagram. Ich freue mich auf eure Bilder. Tretet unserer kleinen Community bei Facebook bei in der Gruppe Sweet Dreams - Süße Leckereien www.facebook.com/groups/316776872750882 Findet weitere leckere Workshop Themen auf meiner Website.

Kontakt:
Kerstin Niffel 0160/5563185

Homepage:
www.sweetdreamcakes.de

E-Mail:
kerstin@sweetdreamcakes.de

Instagram:
[kerstins.sweet.dream.cakes](https://www.instagram.com/kerstins.sweet.dream.cakes)

Facebook:
Kerstins Sweet Dream Cakes

