

Caramel-Schoko-Muffins

12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Muffinform:

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Cupcakes
Basismischung Chocolat
100 g Butter, weich
2 Eier
1 dl Milch

Füllung:

80 g Caramel-Rahm-Bonbons
(Nidelzältli)
30 g Mandelblättchen

1 Vorbereiten:

Muffinblech (für 12 Stück) mit Papierbackförmchen auslegen oder einfetten.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Die Cupcakes Basismischung gemäss Packungsanleitung zubereiten. Nidelzältli grob schneiden und zwei Esslöffel voll davon beiseitestellen. Nidelzältli unter den Teig mischen. Die Mandelblättchen dazugeben, auch davon einen Esslöffel voll beiseitestellen. Alles gut mischen. Teig mithilfe von zwei Esslöffeln in die 12 Papierbackförmchen verteilen. Die beiseitegestellten Mandelplättchen darüberstreuen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 15 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 15 Minuten



Dr. Oetker AG/SA

Die restlichen Nidelzältli auf die Muffins verteilen und noch ca. 5 Minuten weiterbacken.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 5 Minuten



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53