

# Feine Schoggi-Muffins mit Hermann-Teig

24 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse mit Hermann-Teig:

3 Eier  
150 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Butter sehr weich  
etwa 200 g Hermann-Teig  
300 g Mehl  
½ Beutel Dr. Oetker Backpulver  
200 ml Buttermilch  
75 g Dr. Oetker Schoko-Chunks  
Milchschokolade

## 1 Vorbereiten:

Die Muffinsform mit 12 Papierbackförmchen auslegen

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

## 2 Sandmasse mit Hermann-Teig:

Für die Masse Eier mit Zucker, Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Die Butter nach und nach unterrühren. Den Hermann-Teig einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und Buttermilch abwechselnd unterheben. 2/3 der Schoko Chunks kurz unterrühren.

Die Masse auf zwei mit Papierförmchen ausgelegte Muffinformen aufteilen und mit Schoko Chunks bestreuen. Wenn nur eine Muffinform vorhanden ist, einfach das Vorgehen wiederholen nachdem die ersten 12 Muffins gebacken sind.



Eine Muffins-Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben.

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 25 Minuten**

- ③ Den Backvorgang mit den übrigen Muffins wiederholen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Muffins eignen sich auch gut zum Einfrieren. Die Muffins 1 Std. bei Raumtemperatur stehen lassen.
- Das Rezept kann auch halbiert werden. Statt 1 1/2 Eier 2 Stück verwenden.

