

Studenten-Muffins

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Muffinform:

12 Papierbackförmchen:

Dr. Oetker Muffin-Förmchen

Teig:

- 150 g Butter, weich
- 40 g Puderzucker
- 80 g Rohrzucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- ½ Fläschchen Dr. Oetker Aroma Rum
- 60 g dunkle Schokolade flüssig
- 20 g Nuss-Nougat Creme, z.B. Nutella®
- 3 Eier
- 160 g Mehl
- 2 TL Dr. Oetker Backpulver
- 1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème Chocolat
- 100 g Joghurt mit Vanille-Geschmack
- 80 g Studentenfutter gehackt
- 80 g Nusskernmischung

Garnitur:

- 1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel
- Studentenfutter

1 Vorbereiten:

Muffinsblech mit Muffinspapierchen auslegen.

Backofen vorheizen:

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

2 Teig:

Butter, Puderzucker, Rohrzucker, Vanillin-Zucker, Aroma Rum, dunkle Schokolade und Nutella® zusammen mit dem Mixer zu einer cremigen Masse aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl, Backpulver und Pudding-Chocolat mischen und darüber sieben. Vanillejoghurt, Studentenfutter und Nussmischung zufügen und mit der Mehlmischung unterrühren. Die Masse in die vorbereitete Muffinsform verteilen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 25 Minuten



Erkalten lassen.

3 Garnitur:

Die Glasur nach Packungsanleitung schmelzen und auf den Muffins verteilen.
Die Muffins mit Studentenfutter dekorieren.

