



Ovo Crunchy Cream Muffins

Autor des Rezepts: Evelyn



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

Teig:

- 200g Zucker
- 100g Butter
- 4 Eier
- 200g Ovo Crunchy Cream
- 100g Crème fraiche
- 250g Mehl
- 1 Esslöffel Maizena
- 2 Teelöffel Backpulver

Zum Fertigstellen:

- 12 Papiermanchetten für die Muffinform
- 50g dunkle Schokolade
- 100g Ovo Crunchy Cream
- 2 Esslöffel Milch

Zubereitungsanweisung

1. Zucker & Butter schaumig schlagen, bis sich Spitzchen bilden.
2. Ein Ei nach dem anderen unter die Masse rühren.
3. Ovo Crunchy Cream und Crème fraiche beifügen.
4. Mehl, Maizena und Backpulver mischen und unterrühren.
5. Die Muffinform mit den Papierförmchen auslegen. Den Teig in die Papierförmchen füllen.



6. Die Muffins im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille 20-25 Minuten backen.
7. Die Schokolade über einem heissen Wasserbad schmelzen.
8. Ovo Crunchy Cream und Milch darunterrühren. Diese Glasur auf die erkalteten Muffins streichen.

Anmerkungen

```
<!-- /* Font Definitions */ @font-face {font-family:"Cambria Math"; panose-1:2 4 5 3 5 4 6 3 2 4; mso-font-charset:1; mso-generic-font-family:roman; mso-font-format:other; mso-font-pitch:variable; mso-font-signature:0 0 0 0 0 0;} @font-face {font-family:Calibri; panose-1:2 15 5 2 2 2 4 3 2 4; mso-font-charset:0; mso-generic-font-family:swiss; mso-font-pitch:variable; mso-font-signature:-1610611985 1073750139 0 0 159 0;} /* Style Definitions */ p.MsoNormal, li.MsoNormal, div.MsoNormal {mso-style-unhide:no; mso-style-qformat:yes; mso-style-parent:""; margin:0cm; margin-bottom:.0001pt; mso-pagination:widow-orphan; font-size:12.0pt; font-family:"Times New Roman", "serif"; mso-fareast-font-family:Calibri; mso-fareast-theme-font:minor-latin;} .MsoChpDefault {mso-style-type:export-only; mso-default-props:yes; font-size:10.0pt; mso-ansi-font-size:10.0pt; mso-bidi-font-size:10.0pt;} @page Section1 {size:612.0pt 792.0pt; margin:70.85pt 70.85pt 2.0cm 70.85pt; mso-header-margin:36.0pt; mso-footer-margin:36.0pt; mso-paper-source:0;} div.Section1 {page:Section1;} -->
```

Tipp: Nach Belieben mit geschlagenem Rahm servieren.

Zubereitungszeit	20 Min	Schwierigkeitsgrad	schwierig
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	