



## Misch-mal-was Muffins

Autor des Rezepts: Martin

(Martin hat mal zusammengemischt, was noch zuhause war...)



---

### Rezept Zutatenliste

-

1/4 l weisse Schokomilch (Weißer Schokotraum von Desserta)

-

75 ml Öl

-

2 Eier

-

190 g Mehl

-

80 g geriebene Haselnüsse

-

2 TL Backpulver

-

120 g brauner Zucker

-

1 EL Mangosaft

-



etwas Zimt

### Für das Topping

-

Marillenmarmelade

-

Haselnusskrokant

-

---

### Zubereitungsanweisung

1. Schokomilch, Eier und Öl gut miteinander vermischen.
2. In einer anderen Schüssel das Mehl, die Haselnüsse, das Backpulver sowie den braunen Zucker gut vermengen und unter die feuchten Zutaten mischen.
3. Das ganze mit dem Mangosaft und dem Zimt abschmecken und für 25 Minuten in den auf 180° vorgeheizten Ofen (Ober- und Unterhitze) schieben.
4. Die abgekühlten Muffins mit Marillenmarmelade bestreichen und mit Haselnusskrokant toppen. Fertig!

---

### Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

<b>Zubereitungszeit</b>	5 Min	<b>Schwierigkeitsgrad</b>	ganz einfach
<b>Portionen</b>	zwölf Portionen	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten pro Portion</b>	