



Tiger Muffins

Autor des Rezepts: Titchen



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-

250 g Mehl

-

2 TL Backpulver

-

1/2 TL Natron

-

1 Pr. Salz

-

140g Zucker

-

1 Päck. Vanillezucker

-

1 Ei

-

150 ml Sonnenblumenöl

-



250 ml Buttermilch

-

2 EL Kakao

-

1 Msp. Nelkenpulver

-

1/2 TL Zimt

Zubereitungsanweisung

1. Mehl, Backpulver, Natron, Salz, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und vermischen.
2. Ei, Öl und Buttermilch zugeben und mit dem Handrührgerät verrühren.
3. Hälfte des Teiges in eine zweite Schüssel füllen.
4. Den restlichen Teig mit Kakao, Nelkenpulver und Zimt verrühren.
5. Abwechselnd 1 TL weißen, dann 1 TL dunklen Teig in die Papierförmchen einfüllen.
6. Vorgang wiederholen.
7. Backtemperatur: 160°C Backzeit: 20-25 Minuten
8. Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben oder mit Schokoglasur verzieren!

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	