



After-Eight-Muffins

Autor des Rezepts: Franzi

Keine Beschreibung vorhanden



Rezept Zutatenliste

-

200 g After Eight Täfelchen (eine Packung)

-

250 g Mehl

-

2 1/2 TL Backpulver

-

1/2 TL Natron

-

1 Ei

-

90 g Zucker

-

80 ml neutrales Pflanzenöl

-

250 g Buttermilch



Zubereitungsanweisung

1. After Eight Täfelchen zerkleinern (ich viertel die immer), mit dem Mehl, Backpulver und Natron vermischen
2. Das Ei in einem Schälchen verquirlen, zusammen mit dem Zucker, dem Öl und der Buttermilch zu der Mischung geben und gut verrühren
3. Bei 180° C ca. 20-25 Minuten backen
4. 150 g Puderzucker, 2-3 TL heisses Wasser, 2-3 Tropfen Pfefferminzöl zu einer glatten Glasur verrühren
5. Die obere Hälfte des Muffins hineintauchen, mit einem Pfefferminzblättchen verzieren

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

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