



## **Snickers-Muffins 2007**

**Autor des Rezepts:** Ralf

Keine Beschreibung vorhanden



---

### [Rezept Zutatenliste](#)

-

3 Riegel (a 60 g) Snickers

-

50g ungesalzene Erdnusskerne

-

175g Butter

-

1 Prise Salz

-

125g brauner Zucker

-

1 Päckchen Vanillezucker

-

4 Eier (gr. M)

-

325 g Mehl

-



1 Päckchen Backpulver

-

5 EL Milch

-

24 bunte Papierbackförmchen

---

## Zubereitungsanweisung

1. Snickers grob hacken. Erdnüsse ebenfalls hacken.
2. Fett, Salz, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.
3. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen.
4. Abwechselnd mit der Milch unterrühren. Snickers und Erdnüsse unterheben.
5. Papierförmchen in die Mulden setzen.
6. Teig mit einem Esslöffel gleichmäßig darin verteilen. Im heißen Ofen (E Herd: 175° C / Umluft 150° C) ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen und die Muffins vorsichtig aus den Mulden heben.

---

## 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>	