Knoppers-Muffins

Das Rezept von den Knoppers-Muffins ist schnell zubereitet und nicht nur bei Kindern sehr willkommen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

12 Stk.	Papier-Muffinförmchen
1 Stk.	Muffinform

Für den Teig

1 Stk.	Knoppers
240 g	Mehl (gesiebt)
2 TL	Backpulver
0.5 TL	Natron
1 Stk.	Ei
120 g	Zucker
80 ml	Öl
220 ml	Buttermilch

Für die Dekoration

200 g	Vollmilchkuvertüre
12 Stk.	Knoppers Mini (optional)

Zubereitung

1. Für die **Knoppers-Muffins** ein Muffinblech o.ä. mit Papierförmchen auslegen und den Backofen auf 190°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Knoppers in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz klein machen.

3. Nun das Mehl, das Backpulver und das Natron in eine Schüssel geben und gut vermengen

4. Dann die Eier mit dem Zucker schaumig rühren und das Öl mit der Buttermilch unterrühren.

5. Jetzt die Mehlmischung hinzufüge und kurz verrühren.

6. Zum Schluss die zerbröselten Knoppers unterheben und die Masse in die Papierförmchen verteilen.

7. Diese nun ca. 20-25 Minuten backen (Stäbchenprobe) und hinterher komplett auskühlen lassen.

8. Zur Dekoration die Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen und die Muffins damit bestreichen.

Tipp

Die Knoppers-Muffins sehen optisch noch schöner aus, wenn man sie mit Knoppers-Mini dekoriert (siehe Foto). Dieser Schritt ist aber optional.