



OVOMALTINE MUFFINS

1. Ovomaltine Pulver und alle Zutaten bis und mit Backpulver in einer Schüssel mischen.
2. Milch, Eier und Butter kurz aufschlagen, zur Mehlmischung dazugießen, mischen.
3. $\frac{2}{3}$ der Schokolade daruntermischen, in Muffinförmchen verteilen.
4. Restliche Schokolade über die Muffins streuen.
5. Backen: 20-25 Minuten bei 180° C.
6. Muffins herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Übrigens: Die Muffins können bis zu 3 Tage in einer Dose aufbewahrt werden – einfach für den unwahrscheinlichen Fall, dass sie so lange «überleben». ;-)



MUFFINS OVOMALTINE

1. Mélanger la poudre Ovomaltine et tous les ingrédients secs (jusqu'à la levure) dans un saladier.
2. Battre brièvement le lait, les œufs et le beurre, verser le tout dans le mélange sec et mélanger.
3. Y mélanger les $\frac{2}{3}$ du chocolat puis répartir la préparation dans les petits moules à muffins.
4. Parsemer les muffins avec le chocolat restant.
5. Cuisson: 20-25 minutes à 180° C.
6. Sortir les muffins du four et les laisser refroidir sur une grille.

Astuce: les muffins peuvent être conservés pendant 3 jours dans une boîte... même s'il est probable que vous les ayez dévorés bien avant. ;-)

180 g Ovomaltine
180 g Mehl
180 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
120 g Butter, flüssig
2 Eier
1 dl Milch
100 g Schokolade,
in Stücken

Für ein Muffinsblech mit 12 Vertiefungen,
mit Papierförmchen ausgelegt
Zubereitung: 15 Minuten
Backen: 20 Minuten

180 g d'Ovomaltine
180 g de farine
180 g de sucre glace
1 pincée de sel
1 CC de levure
120 g de beurre fondu
2 œufs
1 dl de lait
100 g de chocolat
en morceaux

Pour un moule à muffins 12 cavités,
garnies de petits moules en papier
Préparation: 15 minutes
Cuisson: 20 minutes