



OVO MUFFINS



ZUBEREITUNG OVOMALTINE MUFFINS

ZUTATEN

- 120 g Ovomaltine Pulver
- 180 g Mehl
- 180 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 120 g Butter, flüssig
- 2 Eier (M)
- 100 ml Milch
- 100 g Ovomaltine Schokolade, in Stücken

ZUBEREITUNG

1. Ovomaltine Pulver, Mehl, Puderzucker, Salz und Backpulver in einer Schüssel vermischen.
2. Milch, Eier und geschmolzene Butter in einer separaten Schüssel verquirlen.
3. Die flüssigen Zutaten zur Mehlmischung geben und kurz verrühren, bis ein gleichmässiger Teig entsteht.
4. Zwei Drittel der gehackten Ovomaltine Schokolade unter den Teig heben.
5. Den Teig in Muffinförmchen füllen und mit der restlichen Schokolade bestreuen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) für 20-25 Minuten backen.
7. Muffins aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.