



Kaffee Muffins

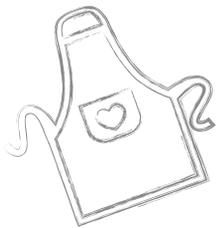
by Zauberartig



Einkaufsliste

Zutaten:

250 g Weizenmehl
190g Rohrzucker
1 pck. Vanillezucker
1 pck. Backpulver
250 g Espresso, stark
100 g Sonnenblumenöl
1 EL Puderzucker



Step by Step zum Genuss

250 g Espresso aus der Kaffemaschine vorbereiten (ca. 2,5dl) und abkühlen lassen.

Backofen auf 180° (Ober- Unterhitze) vorheizen.
Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.

Mehl, Zucker, Vanillezucker und Backpulver in den Mixtopf geben und 10sek. Stufe 3 mischen.

Abgekühlter Espresso und Öl zugeben und 30sek. im Teigknetmodus vermischen.



und weiter gehts



Muffinteig im vorbereiteten Muffinblech verteilen (12 Stück) und anschliessend 25-30 Minuten (180°) backen.

Muffins aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

Anschliessend Muffins mit Puderzucker bestreuen und geniessen.



WWW.ZAUBERARTIG.CH