



# 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.

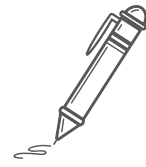
Mehl, Zucker, Vanillezucker und Backpulver in den  
Mixtopf geben und 10sek. Stufe 3 mischen.

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](http://WWW.ZAUBERARTIG.CH)