



## Knusprig-schokoladige Twix-Muffins (Blitzrezept)

### Description

Ich bin ein großer Muffin-Fan (ja, unbedingt Muffins – keine pappsüßen Cupcakes), denn mit Muffins (und Waffeln) hat meine Back-Leidenschaft angefangen. Bei jedem Fußball-Turnier war ich diejenige, die Muffins mitgebracht hat.

Ein Grund: Muffins nach dem amerikanischen Back-Prinzip sind superschnell gemacht und gelingen einfach immer. Auch viele Jahre nach dem Beginn meiner Hobbybäcker-Karriere backe ich a) sehr gerne amerikanisch und b) immer noch gern unkompliziert. Das Rezept stammt aus meinem Lieblings-Uralt-Muffin-Backbuch, das da heißt: „Die besten Muffins“.



Muffins mit Keksriegeln



Twix-Muffins

default watermark



## Twix-Muffins (Blitzrezept)

Recipe Type: Muffins

Author: Schokohimmel

... unkomplizierte, schnelle Knuspermuffins

### Ingredients

- 225 g Twix
- 250 g Mehl
- 2 1/2 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1 Ei
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 80 ml Pflanzenöl (ich: Rapsöl)
- 300 g Buttermilch

### Instructions

1. Den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Silikonförmchen gehen natürlich auch.
3. Die Twix-Riegel in grobe, beliebig große Stücke schneiden.
4. Mehl mit Backpulver und Natron in einer Schüssel mischen.
5. In einer zweiten Schüssel das Ei verquirlen. Dann Zucker, Vanillezucker, Öl und Buttermilch hinzugeben und unterrühren.
6. Die Mehlmischung dazukippen und nur so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.
7. Am Ende die Twix-Stückchen unter den Teig ziehen und den Teig gleichmäßig auf das Blech verteilen. Die Muffins ca. 20 Minuten backen. Kurz auskühlen lassen, aus der Form holen, genießen.

Serving size: ca. 14 Muffins

### Notes

Einen Mixer braucht ihr nicht, ein Schneebesen reicht völlig aus.

Na, das ging doch wirklich schnell, oder? In nur wenigen Minuten habt ihr knusprig-schokoladige-saftige Twix-Muffins aus dem Ofen gezaubert, über die sich wirklich jeder freut: die Familie, Kollegen, Sportsfreunde... Lasst es euch schmecken!

... und probiert auch mal die ganz [klassischen, cremigen Schoko-Muffins](#). Oder [feine Apfel-Muffins](#)?

## Category

1. Muffins

## Tags

1. Buttermilch
2. Muffins
3. Twix
4. Twix-Muffins

## Date Created

25. Januar 2017

## Author

schokohimmel

default watermark