



Köstliche Kleinigkeit: Karamell-Toffifee-Muffins

Description

Wenn ihr etwas Leckeres zum Mitnehmen backen wollt (Herbstpicknick/Büro/Schule/wohin auch immer), eignen sich Muffins immer prima: Sie sind schnell gemacht, haben kein Mist-jetzt-ist-alles-verschmiert-Topping, sind von vornherein perfekt portioniert, es gibt unendlich viele tolle Variationen...

Meine neueste Entdeckung, die ich euch nicht vorenthalten will und kann?: köstliche Karamell-Toffifee-Muffins. Gefunden habe ich das Rezept bei [Chefkoch](#).



Karamell-Toffifee-Muffins



Karamell und Konfekt in Muffinform



kleine Karamell-Kuchen



Toffifee-Karamell-Muffins

default watermark



Toffifee Muffins
[Rezept drucken](#)

default watermark

Karamell-Toffifee-Muffins

... karamellige Mini-Küchlein

Hier geht's um: Muffins

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 200 g Toffifee
- 100 g Butter
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver gestrichen
- 2 Eier
- 200 g Crème fraîche
- 100 g Zucker
- 4 EL Karamellsauce/-creme

So wird's gemacht

1. Das Muffinblech mit Papierförmchen auskleiden oder Silikonförmchen bereitstellen. Den Backofen auf 180° vorheizen.
2. Die Toffifees grob zerhacken (das geht leichter, wenn ihr sie vorher im Kühlschrank lagert).
3. Die Butter schmelzen (ich habe es vorsichtig in der Mikrowelle gemacht).
4. Mehl und Backpulver vermischen.
5. Die Eier mit der Crème fraîche, dem Zucker, der Karamellcreme und der flüssigen Butter verrühren (ich habe es ohne Mixer und nur mit dem Schneebesen gemacht).
6. Die Mehlmischung zügig unterrühren (nur so lange, bis alle trockenen Zutaten feucht sind) und zum Schluss die zerkleinerten Toffifees unterheben.
7. Den Teig in die Förmchen füllen und die Muffins 20-25 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und genießen ? .

Fazit? Große Muffin-Liebe! ? Die Karamell-Toffifee-Küchlein haben eine super Konsistenz, sind locker und saftig... naja, und dann diese leckeren Stückchen darin! Probiert sie unbedingt aus und macht euch ein schönes Wochenende ? .

PS: Noch mehr Karamell gewünscht? Tipp: [Karamell-Brownies!](#)

Category

1. Muffins

Tags

1. Karamell
2. Muffins
3. Toffifee

Date Created

26. Oktober 2018

Author

schokohimmel