



Cremige Snickers-Muffins [Schokolade, Karamell, Erdnüsse]

Description

Na, schon auf Schoko-Entzug? Das hat mit den Snickers-Muffins ein Ende! Die heißen so, weil [Schokolade](#) (natürlich!), Karamell (yeah!) und [Erdnusszeugs](#) (Erdnussbutter im Teig, gesalzene Erdnüsse on top) die Grundzutaten sind. Wenn das mal nicht schokohimmlisch klingt... ?

Das schnelle Rezept (dort: als Kuchen) habe ich bei [Kochtheke](#) gefunden.



cremige Erdnuss-Schoko-Muffins



schokohimmel.com



schokohimmel.com

default watermark



schokohimmel.com

Schoko-Muffins mit Karamell
und Erdnüssen



schokohimmel.com

Snickers-Muffins



[Rezept drucken](#)

Cremige Snickers-Muffins

Schoko-Muffins mit Karamell und Erdnüssen

Hier geht's um: Muffins

Hauptrolle: Erdnüsse, Schokolade

Portionen: 6 Jumbo-Muffins

Autor: Schokohimmel

Zutaten

Muffin-Teig

- 4 Eier getrennt
- 150 g Butter
- 200 g dunkle Schokolade meine: 74 % Kakaogehalt
- 120 g Zucker
- 80 g gemahlene Mandeln
- 3 EL Erdnussbutter

Topping nach Belieben

- Karamellsoße
- gesalzene Erdnüsse

So wird's gemacht

1. Den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein passendes Muffinblech bereitstellen und die Mulden einfetten.
2. Die Eier trennen. Das Eiweiß in einer Rührschüssel mit dem Handmixer steifschlagen.
3. Butter und Schokolade vorsichtig gemeinsam schmelzen (ich: in der Mikrowelle). Etwas abkühlen lassen.
4. Eigelb mit Zucker schaumig rühren, dann die Schoko-Butter-Mischung einrühren.
5. Gemahlene Mandeln unterheben und die Erdnussbutter einrühren.
6. Zum Schluss das Eiweiß unterheben und nur vorsichtig verrühren.
7. Den Teig gleichmäßig auf das Muffinblech verteilen. Die Jumbo-Muffins ca. 25 Minuten backen (ich hätte meine besser 1-2 Minuten vorher aus dem Ofen geholt; sie sind am Rand schon etwas "knusprig" geworden ?).
8. Abkühlen lassen und die Muffins mit Karamellsoße und gesalzene Erdnüssen on top servieren.

Schokohimmlische Randnotizen

Aus der angegebenen Menge könnt ihr einen Kastenkuchen machen (siehe Link zum Originalrezept; dann mit längerer Backzeit) oder sechs Jumbo-Muffins (siehe mein Rezept), was wiederum ca. 12-14 "normale" Muffins sein dürften.

Die Snickers-Muffins sind schön cremig, leicht nussig und wunderbar schokoladig (letzteres hier besonders, da ich eine Sorte mit einem hohen Kakaanteil gewählt habe. Wenn eure Schokolade heller ist, werden die Muffins süßer). Karamell und gesalzene Erdnüsse obenauf passen perfekt zum intensiven Teig. Sie sind ohne Mehl und damit glutenfrei. Kurz: unbedingt ausprobieren! ???

Vielleicht sind die kleinen Kuchen ja eine Idee fürs kommende Pfingstwochenende? Wenn das Wetter mitspielt und ihr statt Karamellsoße eine Schokoglasur draufmacht, lassen sie sich bei den derzeitigen Temperaturen auch gut als Verpflegung für eine Wanderung mitnehmen. Falls ihr daheim bleibt, empfehle ich den [Schoko-Karamell-Kuchen](#).

So oder so: Lasst es euch schmecken!

Category

1. Muffins
2. Schokolade

Tags

1. Erdnussbutter
2. Erdnüsse
3. glutenfrei
4. Karamell
5. Mandeln
6. Muffins
7. Schokolade

Date Created

19. Mai 2021

Author

schokohimmel

default watermark