Schoko-Joghurt-Muffins mit Müsli

Leckere Schokomuffins mit Müsli.

etwa 24 Stück gelingt leicht bis 20 Minuten

Zutaten:

Für die Muffinform (Mini 24er):
Papierbackförmchen (Ø 3 cm)

All-in-Teig:
150 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
10 g Dr. Oetker Kakao
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
75 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
150 g Joghurt
125 g Dr. Oetker Vitalis Weniger süß Schokomüsli

Wie backe ich Schoko-Joghurt-Muffins mit Müsli?:

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Mulden der Muffinform setzen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Müsli, hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 1 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt Müsli (2 EL davon beiseitestellen) unterrühren. Teig auf die Förmchen verteilen. Restliches Müsli gleichmäßig aufstreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

Dr.Oetker Versuchsküche
© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)

Muffins aus der Muffinform lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie keine Papierbackförmchen haben, fetten und mehlen Sie die Muffinform.
- Die Muffins sind einfriergeeignet.

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)