



saftige Sprudelmuffins mit Schokoüberraschung

Zutaten:

- 75 ml Sonnenblumenöl
- 2 Eier
- 100 g Zucker - evtl. etwas weniger
- 10 g Vanillezucker
- 150 g Mehl 405
- 1/2 Pck. Backpulver
- 80 ml Limo (weiß) oder Sprudelwasser
- 2 große Riegel Kinder-schokolade oder übriggebliebene Schoko-Ostereier
- Puderzucker
- Obst zum dekorieren



Zubereitung:

- **Backofen vorheizen auf 180°C Ober-/Unterhitze Gitterrost wie immer im unteren Drittel**
- Öl, Eier, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren
im TM: 1 Min / Stufe 5 verrühren
- Mehl, Backpulver und Limo/Sprudelwasser dazugeben und kurz unterrühren
im TM: 20 Sek. / Stufe 4 unterrühren
- Den Teig gleichmäßig in 12 Muffinförmchen verteilen.
- Die Kinderriegel in 12 Teile teilen und je ein Stück davon in die Mitte des Teiges legen
- ca. 25 min im vorgeheizten Backofen backen
- **TIPP:**
 - Alternativ könnt ihr diese Muffins auch im **Deluxe Air Fryer** backen. Dazu die Muffinförmchen auf beiden Gittern verteilen, die Backzeit beträgt 20 Minuten auf „Bake“. Nach der Hälfte der Zeit die beiden Gitter einmal tauschen

Kontaktdaten:

Beate Sing
☎0151/11 22 71 21
✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>