

# Schoko-Karamell-Muffins bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

200 gr Lions, 240 gr Mehl, 2 Teelöffel Backpulver, 3 Esslöffel Kakaopulver, 1 Ei, 120 gr Zucker, 80 ml neutrales Öl, 150 ml Milch.

## Die Vorbereitungen:

Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Wer kein Muffinblech hat kann auch 2 Backförmchen pro Muffin nehmen.

## Die Zubereitung:

Lion in kleine Stückchen schneiden. Mehl, Backpulver, Kakao und Lion in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Ei, Zucker, Öl und Milch schaumig schlagen. Mehlgemisch dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen. TIPP: Beim Backen den Backofen in den ersten 15 Minuten nicht öffnen, damit die Muffins nicht zusammenfallen. Und nach dem Backen die Muffins etwa 5 Minuten abkühlen lassen. Wenn man das Muffinblech dabei auf ein feuchtes Tuch stellt, lassen sich die Muffins hinterher leichter aus der Form lösen.