

Kit Kat Muffins



Zutaten

- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 0,5 TL Vanilleextrakt
- 160 g Mehl
- 30 g Kakao
- 0,5 TL Backpulver
- 0,25 TL Natron
- 150 g Sonnenblumenöl
- 2 Eier (zimmerwarm)
- 60 g Buttermilch
- 6 KitKats

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Muffinblech mit Förmchen vorbereiten.
2. Die KitKats in kleine Würfel schneiden.
3. Eier, Sonnenblumenöl, Buttermilch und Vanilleextrakt in einer Schüssel gut verrühren.
4. Mehl, Kakao, Backpulver, Natron, Zucker und Salz in einer zweiten Schüssel vermischen.
5. Die trockenen Zutaten zu den nassen Zutaten geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
6. Den Teig gleichmäßig in die Muffinförmchen verteilen.
7. Die KitKat-Stücke gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
8. Die Muffins ca. 20 Minuten backen, bis ein Zahnstocher sauber herauskommt.
9. Muffins aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.



Zubereitungszeit
ca. 15 Minuten



Portionen
12 Stück



Backzeit
ca. 20 Minuten

Guten Appetit