



AFTER EIGHT MUFFIN

(12 Muffins)



Servivorschlag

Zutaten:

- 2 Eier
- 250 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Joghurt
- 50 g Butter
- 215 g Weizenmehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 24 Täfelchen AFTER EIGHT

Zubereitung:

Schmelzen Sie die Butter bei geringer Wärme. Verquirlen Sie in einer Schüssel die Eier, Zucker und eine Prise Salz mit einem Mixer auf höchster Stufe bis die Masse weiß und schaumig ist. Mischen Sie Mehl und Backpulver in einer anderen Schüssel.

Hacken Sie 12 Täfelchen AFTER EIGHT. Rühren Sie nun die flüssige Butter und den Joghurt vorsichtig in die Eimasse ein und sieben Sie die Mehlmischung hinzu. Arbeiten Sie zum Schluss die gehackten AFTER EIGHT Täfelchen ein und verteilen Sie die Masse in Muffinförmchen.

Stecken Sie in jede Form ein Stück AFTER EIGHT (ein Drittel soll aus der Masse herausragen). Backen Sie die Muffins bei 200 °C 10-15 Minuten lang.

Tipp: Geben Sie die AFTER EIGHT Täfelchen vorher in das Gefrierfach. So lassen sie sich besser zerkleinern!