



## SNICKERS XXL MUFFINS / NICOLETTE LERNT BACKEN



Diese leckeren XXL Muffins sind spontan entstanden. Meine liebe Nicolette durfte meine Backzutaten durchsuchen und sich ein paar aussuchen, mit diesen wir dann diese extra großen saftigen Snickers Muffins gebacken haben. Ihr könnt die Muffins auch in einem normalen Muffinblech backen, dann ergibt das Rezept doppelt so viele Muffins oder ihr halbiert die Menge, falls ihr nur eine normale Muffinform habt. Die Sorten der Nüsse und Fudges könnt ihr ganz nach Belieben variieren und ergänzen. Die Muffins halten sich luftdicht verpackt mehrere Tage frisch.



Zubereitungszeit  
**15 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**30 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**200 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

### VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor und setze Papierförmchen in eine XXL Muffinform.

### TEIG

Verrühre die Eier mit dem Sonnenblumenöl, der Buttermilch und dem Vanilleextrakt in einer großen Schüssel. Füge die trockenen Zutaten hinzu und verrühre alles gut miteinander. Gib zuletzt jeweils die Hälfte der Fudges, Erdnüsse und Schokoladendrops dazu und hebe sie unter.



Verwende für den Teig Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630 oder mein Backmehl. Beim Backmehl musst du kein Backpulver und Natron mehr hinzufügen.

### MUFFINS BACKEN

Fülle jeweils zwei Portionen Teig mithilfe eines großen Eisportionierers in jedes Muffinförmchen, streue die übrigen Fudges, Erdnüsse und Schokoladendrops darüber und backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 30-35 Minuten. Führe eine Stäbchenprobe durch, um zu testen, ob die Muffins gar sind und nimm sie aus dem Ofen und der Muffinform. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

### SNICKERS XXL MUFFINS:

- 4 Eier
- 300 g Sonnenblumenöl
- 300 g Buttermilch
- 1 TL Vanilleextrakt
- 400 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 300 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 40 g Kakao
- 50 g Salted Caramel Fudges
- 80 g Erdnüsse (gesalzen, gehackt)
- 50 g Schokoladendrops (backfest)