

# Muffins mit Hermann-Teig

24 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse mit Hermann-Teig:

3 Eier (Größe M)  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
100 g sehr weiche Butter  
200 g Hermann-Teig  
300 g Universalmehl  
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver  
200 ml Buttermilch  
75 Pck. Dr. Oetker Schoko Tröpfchen  
(1 Pkg.)

## Wie backe ich Muffins mit Hermann-Teig?:

### 1 Sandmasse mit Hermann-Teig:

Für die Masse Eier mit Zucker, Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Die Butter nach und nach unterrühren. Den Hermann-Teig einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und Buttermilch abwechselnd unterheben. 2/3 der Schoko Tröpfchen kurz unterrühren.

### 2 Die Masse auf zwei mit Papierförmchen ausgelegte Muffinformen aufteilen und mit Schoko Tröpfchen bestreuen.

Eine Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**

### 3 Den Backvorgang mit den übrigen Muffins wiederholen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Muffins eignen sich auch gut zum Einfrieren. Die Muffins 1 Std. bei Raumtemperatur stehen lassen.
- Das Rezept kann auch halbiert werden. Statt 1 1/2 Eier 2 Stück verwenden.

