



Jungelmuffins

ca. 14 - 16 stykker



Middels

up to 40 Min.



Ingredienser:

Muffinsdeig:

250 g smør
2,5 dl sukker
1 ss Dr. Oetker Vaniljesukker med ekte Bourbonvanilje
2 ss Dr. Oetker Bakekakao
4 egg
5 dl hvetemel
2 ts Dr. Oetker Bakepulver
100 g mørk sjokolade , hakket

Pynt:

1 Dr. Oetker Strøssel Choco
1 Dr. Oetker Strøssel Mix
Dr. Oetker Dekorskrift
melis + vann og evt. konditorfarge

1 Muffinsdeig:

Rør sammen romtemperert smør, sukker, vaniljesukker og kakao til en myk masse. Pisk eggene i ett og ett av gangen. Sikt hvetemel og bakepulver, og rør det i deigen. Tilsett sjokolade, og rør deigen forsiktig sammen.

Fordel deigen i muffinsformer, og stek dem ved 160°C i 20-25 min.

2 Pynt:

Pynt muffinsene med melis, farget dekorskrift og strøssel.

