

Batida Bounty Muffin 1

20 min
Zubereitung

20 min
Backzeit

Zubereitung:

Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Bountys in Stücke schneiden, in einer Schüssel mit Mehl, Speisestärke, Backpulver, Natron und Salz mischen.

In einer weiteren Schüssel Eier, Butter, Zucker, Batida, Milch schaumig schlagen und das Mehlgemisch unterheben.

Teig in Förmchen füllen und ca. 20-25 Min. backen.

Muffins 5 Min ruhen lassen, aus den Förmchen nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Nach Belieben verzieren.

Zutaten für 12 Stück

220
g
Mehl Type 405

120
g
Bounty

80
g
Speisestärke

150
g
Butter

80
g
Zucker

2
TL
Backpulver

1
TL
Natron

2
Eier

100
ml
Milch 1,5% Fett

150
ml
Batida de Coco

Salz

351
kcal / 100g

300
kcal / Stück

86
g / Stück