Schokoladen-Cookie Muffins



Perfekte Resteverwertung für Cookies...

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 150 g Schokoladen-Cookies (selbstgebacken oder gekauft)
- 250 g Weizenmehl Typ 405
- 2 ½ TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 1 Ei
- 100 g brauner Zucker
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 80 ml neutrales Pflanzenöl

275 g Buttermilch

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Muffin-Backblech einfetten oder mit Cups auslegen.
3. Die Schokoladen-Cookies im Mixer (oder im Gefrierbeutel mit einem Nudelholz) zerkleinern.
4. Bis auf 50 g für den Belag die Brösel in eine Schüssel geben. Mehl, Backpulver und Natron dazugeben und gründlich verrühren.
5. In einer separaten Schüssel das Ei leicht verquirlen. Zucker, Vanille-Extrakt, Öl und Buttermilch dazugeben und verrühren.
6. Die trockenen Zutaten zugeben und nur solange verrühren, bis sich alle Zutaten verbunden haben.
7. Den Teig in die Mulden der Backform füllen und mit den restlichen Cookie-Bröseln bestreuen.
8. Die Temperatur auf 180° C reduzieren und die Muffins für 20-25 Minuten in der Ofenmitte backen.
9. Nach der Backzeit die Muffins noch einige Minuten in der Form ruhen lassen und anschließend direkt servieren oder später kalt genießen.