

# 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.