Toffifee-Muffins mit Streusel



Wer Toffifee liebt, sollte dieses Rezept unbedingt mal nachbacken. Ihr werdet begeistert sein!

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

Zutaten für die Muffins

- 24 Toffifee
- 200 g weiche Butter
- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 50 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 50 ml Sahne
- Abrieb und Saft einer ½ Bio-Zitrone

Zutaten für die Streusel

50 g Zucker
30 g Mehl
2 EL. kalte Butter

Außerdem

12 Muffinförmchen
1 Muffinblech
Schokostreusel (nur wer mag)

Zubereitung

1. Die Hälfte der Toffifee mit 50 g weicher Butter und Sahne in einen Mixer geben und solange zerkleinern, bis die Masse cremig ist
2. Die restliche Butter, die Eier und den Zucker schaumig aufschlagen.
3. Abrieb und Saft der halben Zitrone dazu geben und unterrühren.
4. Toffifeecreme hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
5. Mehl, Speisestärke und Backpulver auf die Masse sieben und unterheben.
6. Mandeln dazugeben und ebenfalls kurz unterheben.
7. Die Masse in die mit Förmchen ausgelegten Mulden des Muffinsblech füllen.
8. Die restlichen 12 Toffifee in die einzelnen Förmchen drücken.
9. Für die Streusel die kalte Butter in kleine Stücke schneiden, mit Mehl und Zucker verrühren und die Streusel auf den Muffins verteilen.
10. Im vorgeheiztem Backofen bei 180°C ca. 25-30 Minuten backen.
11. Auf einem Gitter auskühlen lassen.
12. Ich habe noch ein paar Schokoraspeln über die Muffins gestreut.