

Karamell-Muffins

- 100 g Butter
- 100 g brauner Zucker
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 200 g Schmand
- 200 g Karamellbonbons
- 4 EL Milch
- 2 Eier

Für die Glasur:

- 150 g Karamellbonbons
- 150 ml Sahne
- 100 g Erdnüsse (geröstet und gesalzen)

Vorbereitung:

- Backofen auf 180° Ober-/ Unterhitze vorheizen
- Muffinsform einfetten/ Förmchen hinein geben

Teig herstellen:

1. Karamellbonbons zerkleinern, mit 4 Milch im Wasserbad schmelzen.
2. Butter und Zucker cremig rühren.
3. Eier nacheinander dazugeben.
4. Mehl mit Backpulver mischen, löffelweise unterrühren.
5. Schmand hinzufügen.
6. Abgekühlte Karamellmasse unterheben.
7. In Förmchen füllen und 20-25 Minuten backen

Glasur:

- Karamellbonbons in Sahne über dem Wasserbad schmelzen
- Erdnüsse hacken
- Glasur auf die ausgekühlten Muffins streichen
- Erdnussstückchen darüber streuen