



# MUFFIN

your  surprise



### Du benötigst:

- 160 gr Butter
- 2 Eier
- 40 ml Milch



### Zubereitung:

- Mix die Butter, Milch und Eier zu einer glatten Masse
- Füge den Inhalt der Flasche zu und rühre alles 5 Minuten lang mit dem Handmixer auf höchster Stufe
- Fette die Muffinform ein und befülle diese bis zur Hälfte mit dem Teig
- Backe die Muffins bei 30-50 Minuten im vorgewärmten Ofen (Heißluft 150°C, Elektrisch 160°C, Gas 3-4).

### Zutaten

Muffinmix (**Weizen**mehl, Triebmittel E450, E500, Salz, Verdickungsmittel (Xanthan), Aroma), hellbrauner Rohrzucker (Kristallzucker, Invertzuckersirup, Farbstoff Karamell (E150a), 12% weiße Schokoladenstückchen (Zucker, **Milch**pulver, **Kaka**opulver, **Soja**lecithine, Vanillearoma), 6% Zartbitterschokoladentropfen (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Dextrose, Emulgator, Sojalecithine). Enthält **Gluten, Laktose, Mais** und **Roggen**. Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwerte pro 100 gr zubereitetem Produkt

438 Kcal (1827 kJ), 29,2 Gramm Fett wovon 17,3 Gramm gesättigte Fettsäuren, 39,0 Gramm Kohlenhydrate wovon 32,5 Gramm Zucker, 4,4 Gramm Eiweiß, 0,4 Gramm Ballaststoffe, 0,2 Gramm Salz.

### Netto Gewicht

400 Gramm E

Trocken gelagert haltbar bis mindestens: siehe Sticker