

**COOKIE CRISP MUFFINS**
**Zutaten:**

- 230 g Mehl
- 2½ TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 1 Prise Salz
- 50 g NESTLÉ COOKIE CRISP
- 100 g Zartbitterschokolade
- 120 g extrafeiner Zucker
- 2 Eier (Größe L & zimmerwarm)
- 250 ml Milch
- 6 EL geschmacksneutrales Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
- ¼ TL Vanilleextrakt oder 5 Tropfen Vanillearoma


**ZUBEREITUNG**

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Muffin-Form mit 12 Vertiefungen mit Papierförmchen auslegen.
2. Mehl, Backpulver, Natron und Salz in eine große Schüssel sieben.
3. NESTLÉ COOKIE CRISP zerbröseln - dafür die NESTLÉ COOKIE CRISP in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und dann mit einem Nudelholz darüber rollen.
4. Schokolade grob mit einem Messer hacken.
5. Zucker, zerbröselte NESTLÉ COOKIE CRISP und gehackte Schokolade unter die Mehlmischung mengen.
6. Die Eier in einer Schüssel leicht verquirlen. Milch, Sonnenblumenöl und Vanillearoma einrühren.
7. In die Mitte der trockenen Zutaten eine Vertiefung drücken und die flüssigen Zutaten hineingießen. Nur kurz vermischen, nicht zu intensiv rühren.
8. Die Papierförmchen zu zwei Dritteln mit der Masse füllen.
9. Etwa 20 - 25 Min. im Ofen goldbraun backen. Wenn man einen Zahnstocher in die Mitte steckt, sollten beim Herausziehen keine Teigreste mehr daran haften.
10. Die Muffins kurz in der Backform, dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
11. Mit Schokosplittern garnieren.

