



Cafemio Muffins

Mit viel Liebe und cremigem Cafemio gemachte Muffins. Wir mögen diese immer und zu jederzeit. Egal ob als Snack zum Kaffee, zum Frühstück oder für zwischendurch.

Portion: 12 Muffins

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten:

½ Tasse Zucker

¼ Tasse brauner Zucker

½ Tasse flüssiger Butter

1 Ei

2 Teelöffel Backpulver

2 Tassen Mehl

1 Teelöffel Vanilla Extrakt

½ Tasse Cafemio Cappuccino

¼ Tasse Kakao

1 Tasse Schokoladenstreussel

Zubereitung:

Ofen auf 180 °C vorheizen. 12 Cupcake Formen vorbereiten. Den weißen und braunen Zucker vermischen und den flüssigen Butter hinzugeben. Gut vermischen. Danach das Ei, die Vanilla, Backpulver und Cafemio hinzugeben und wieder alles gut vermischen. Im nächsten Schritt Kakaopulver, Mehl und die Schokoladenchips hinzugeben. Jede Form mit der Masse für ca. 2/3 füllen. Im Ofen für ca. 20 Minuten backen.