

# Joghurt-Karamell-Muffins



## Ihr braucht:

Ihr braucht

- Muffin-Papierförmchen
- ein Muffin-Backblech

## Für den Teig:

- 2 Eier (Größe M)
- 150g brauner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100ml Sonnenblumenöl
- 150g Naturjoghurt  
(ihr könntet aber zB auch Vanillejoghurt oder ähnliches nehmen)
- 150g Mehl
- 80g Stärke
- 1/2 Teelöffel Natron
- 2 Teelöffel Backpulver
- 2-3 Esslöffel Karamellsirup (ich hatte den, den man auch in Kaffee schüttet)
- 1 Packung Schokotropfen (Smarties funktionieren übrigens auch)

Und jetzt macht ihr einfach einen Rührteig.

Eier zusammen mit dem Zucker und Vanillezucker ein paar Minuten aufschlagen, damit sich die Zuckerkristalle auflösen. Dann gebt nach und nach das Öl, den Joghurt und den Karamellsirup hinzu.

Mischt schon mal Mehl, Backpulver, Natron und die Stärke zusammen und gebt das dann zu der Eimischung. Wenn alles gut gemischt ist, nehmt euch einen Teigschaber (oder Kochlöffel) und hebt die Packung Schokotropfen unter.

Nun könnt ihr den Teig in eure Förmchen geben. Bei 160 Grad brauchten die Muffins bei mir ca. 15 Min.

Abkühlen lassen, Puderzucker drüber, FERTIG :)