

## Batida Bounty - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

Variante 1

Zutaten:

120	Gramm	Bounty
220	Gramm	Mehl
80	Gramm	Speisestärke
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1	Prise	Salz
150	Gramm	Butter
80	Gramm	Zucker
2		Eier
150	ml	Batida de Coco
100	ml	Milch

### Anleitung:

Backofen auf 180 C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Bounty in Stückchen schneiden. Mehl, Speisestärke, Backpulver, Natron und Salz in einer Schüssel mischen. In einer zweiten Schüssel Butter, Zucker, Eier, Batida und Milch schaumig schlagen. Mehlgemisch und Bounystückchen dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

Variante II 5 Ei

Zutaten: 100 g Bounty 375 g Mehl 3 Tl Backpulver 250 g Butter 200 g Zucker 1 Päckchen Vanillinzucker 1 Prise Salz 5 Eier 50 ml Buttermilch 50 ml Batida de Coco

Zubereitung: Backofen auf 190 C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Bounty in Stückchen schneiden. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. In einer zweiten Schüssel Butter, Zucker, Vanillinzucker, Salz, Eier, Milch und Batida de Coco schaumig schlagen. Mehlgemisch und Bounty dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.