

# Twix Muffin

20 min  
Zubereitung

20 min  
Backzeit

## Zubereitung:

**Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.**

**Twix- Schokoriegel in Stücke schneiden, in einer Schüssel mit Mehl, Backpulver, Natron und Vanillezucker mischen.**

**In einer weiteren Schüssel Ei, Zucker, Öl, Buttermilch schaumig schlagen und das Mehlgemisch unterheben.**

**Teig in Förmchen füllen und ca. 20-25 Min. backen.**

**Muffins 5Min. ruhen lassen, aus den Förmchen nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.**

**In der Zwischenzeit die Glasur bereiten, dafür Kuvertüre schmelzen, Frischkäse, Milch und Puderzucker hinzufügen und alles sorgfältig verrühren. Muffins gleichmäßig dick mit der Creme bestreichen.**

## Zutaten für 12 Stück

175  
g  
Mehl Type 405

60  
g  
Zucker

150  
g  
Kuvertüre - Vollmilch

175  
g  
Quark

2  
TL  
Backpulver

1  
TL

Natron

1  
Twix

1  
Ei

1  
Vanillinzucker

60  
ml  
Öl

200  
ml  
Buttermilch

2  
TL  
Puderzucker

283  
kcal / 100g

214  
kcal / Stück

76  
g / Stück