

## REZEPTIDEE

### Cookie-Muffins

mit Griesson Chocolate Mountain Cookies Classic



**Bildquelle: DeBeukelaer/Catrins Baking Studio**

#### Zutaten:

- 2 Eier
- 100g Zucker
- 1 TL Vanillearoma
- 100g Butter (geschmolzen)
- 100ml Milch
- 10g Kakao
- Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 200g Mehl
- 6 Griesson Chocolate Mountain Cookies Classic

#### Zubereitung:

1. Eier mit Zucker und Vanillearoma schaumig schlagen und die geschmolzene Butter hinzugeben.
2. Kakao in die Milch rühren und zu den restlichen Zutaten geben.
3. Salz, Backpulver und Mehl mischen und löffelweise in den Teig geben.
4. Cookies in kleine Stücke brechen und unter den Teig heben.
5. Die Muffins bei 180°C für 20 Minuten backen.

## **REZEPTIDEE**

### **Topping: Das leckere i-Tüpfelchen ist eine Cookie-Creme**

1. 2 Esslöffel Puddingpulver mit 2 Esslöffel Zucker in 2 Esslöffel Milch verrühren.
2. 200ml Milch in einem Topf zum Kochen bringen, Puddinggemisch hinzugeben und verrühren.
3. Pudding zum Abkühlen mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet.
6. 200g weiche Butter mit 4 Esslöffel Puderzucker aufschlagen und sobald der Pudding abgekühlt ist, Masse löffelweise darunter rühren. Weitere Cookies zerbröseln, unterrühren und die Muffins verzieren.