

# Oreo Muffins



Schwierigkeitsgrad  
leicht



Portion/ Größe  
12 Stk.



Zubereitungszeit  
60 Minuten

## Zutaten

250 gr Mehl  
100 gr Zucker  
250 ml Milch  
50 gr Schokochips  
100 ml Öl  
1 Ei  
2 El. Backkakao  
1 El. Backpulver  
2 Tl. Bourbon- Vanillearoma

## Topping

120 gr Frischkäse  
80 gr Milchmädchen  
1 Tl. Bourbon- Vanilleroma  
Oreo Kekse zum Dekorieren



## Zubereitung

Ofen auf 180° O/U vorheizen. Muffinbackblech mit Papierförmchen belegen.  
Mehl mit Backpulver mischen.

Ei mit Zucker schaumig schlagen. Öl, Vanillearoma und Kakao unterrühren.  
Abwechselnd Milch und Mehl zugeben und verrühren.

Zum Schluss die Schokochips unterheben.

Den Teig in den Förmchen gleichmäßig verteilen und ca. 30 Minuten backen.  
Zum Topping die Zutaten glatt rühren. 2 Oreokekse grob zerkleinern.  
Die abgekühlten Muffins mit der Frischkäsecreme füllen.  
Nach Lust und Laune dekorieren.

Gedanken: ich liebe die Oreokekse. Nach meinem Oreo Dessert im Glas wollte ich auch mal einen Kuchen bzw. Muffins damit zaubern. Es ist richtig toll gelungen. Ich habe dazu im Geschäft mini Oreos gefunden, die passen noch besser auf die kleinen Muffins darauf. Man kann das Topping statt mit Milchmädchen, mit Puderzucker süßen.

Noch mehr kaiserliche Rezepte auf [www.kaiserlichgekocht.com](http://www.kaiserlichgekocht.com)