## **Schlichte Muffins**

3 geh. EL Mehl (ca. 60g)
3 EL Zucker
3 EL Öl
1 Ei
etwas Milch/Wasser mit Kohlensäure
Backpulver
Vanillezucker

## **Optional**

Ein gehäufter EL Zuckerdekor 10g Raspelschokolade 25g Chokolatechunks (wird heftig!)

Bei 4 x Teig ein halbes Päckchen Vanillezucker und halbes Päckchen Backpulver verwenden.

Die Zutaten (ohne "Optional") ohne Milch/Wasser verrühren und dann mit etwas Milch/Wasser eine etwas flüssigerere Konsistenz erzeugen.

Das Rezept reicht für ca. drei volle Muffins.

Die optionalen Zutaten reichen für vier Muffins.

Das Förmchen bis ca. 2 mm unter dem Rand füllen.

Ca. 20 Minuten bei 180°C Unter-/Oberhitze backen