

Oreo Brownie Muffins

Leckere Oreo Brownie Muffins

Heute Gibt es ein Rezept für leckere Oreo Brownie Muffins. Muffins backe ich tatsächlich relativ selten und eigentlich weiß ich gar nicht, warum das so ist. Denn Muffins sind eigentlich gerade fürs Kalorien zählen eine tolle Sache. Gerade bei Heißhunger auf Kuchen, kann man sich mit einem leckeren Muffin manchmal ganz gut Abhilfe schaffen, ohne direkt ein ganzes Stück Kuchen zu verdrücken. Gerade Brownies sind ja leider nicht besonders kalorienarm und ich liebe Brownies. Dadurch ist das mit den Muffins eigentlich ganz praktisch. So könnt ihr euch trotzdem etwas Kuchen gönnen, ohne direkt die Kalorienbilanz zu sprengen.

Natürlich könnt ihr die Brownie Muffins auch noch ein wenig kalorienärmer gestalten. Den Zucker könnt ihr einfach durch Erythrit, Puder-Erythrit oder auch Xylit ersetzen. Die Verwendung von Erythrit spart ordentlich Kalorien, ist aber auch immer Geschmackssache. Da ich es nicht so gut finde, wenn meine Kinder diese Ersatzstoffe essen, habe ich hier auf die Verwendung verzichtet. Die Schokolade könnt ihr ebenfalls durch Xylit- oder Erythrit-Schokolade ersetzen. Auch hier kann man nochmal einige Kalorien sparen.



ORIGINAL KAISER 646206 Inspiration Muffinform



Amazon Basics – Backförmchen aus Silikon



Belmalia Muffinblech aus Silikon



katbite Papier Muffinförmchen

Schnelle Brownie Muffins mit viel Schokolade & Oreos

Für die Oreo Muffins als erstes den Backofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Dann die Eier zusammen mit dem Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Schokolade zusammen mit der Butter in eine kleine Schüssel geben und in der Mikrowelle, oder über einem Wasserbad schmelzen. Anschließend gleichmäßig miteinander verrühren.

Die Schokoladen-Butter-Mischung zu den Eiern geben und alles gut miteinander verrühren. Das Mehl dazu geben und alles zu einem glatten Teig vermengen. Den fertigen Teig auf 7 Muffin-Förmchen verteilen und jeweils einen Oreo Keks in die Mitte drücken. Im vorgeheizten Backofen für etwa 12-15 Minuten backen.

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR GEBÄCK & TEILCHEN



Streuselschnecken



Pizzaschnecken



Zwiebel-Frischkäse-Taler



Pide mit Hackfleisch



Spinat-Feta-Fladen



Birnen-Walnuss-Crumble



Dampfnudeln mit Vanillesauce



Marzipan-Mandel-Hörnchen

MEIN REZEPTBUCH

Das DIY Kochbuch zum Selberschreiben – Inkl. Inhaltsverzeichnis, Seitenzahlen & Platz für Notizen



[mehr Infos zum Buch](#)

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN



Schoko-Haselnuss-Cake Bowl



Bienenstich Cake Bowl



Protein Cheesecake aus dem Backofen



Protein Zebra Cheesecake Bowl



Ameisenkuchen



Bananenbrot mit Chocolate Chips



Kokos-Limetten-Kuchen



Baked Oats mit Keksen
