

Vanillekipfal- Muffin

Zutaten	Zubereitung
<p>500g Exquisa „Vanille- Kipferl“ 100g Zucker 100g MCT- Margarine 1Pck. Puddingpulver Vanille 2EL Mehl 2 TL Backpulver 2 Eier</p> <p>Ggf. MCT- Öl/Butter zum Form einfetten</p> <p>Obst, z.B. Mandarinen, Kirschen, etc nach Geschmack</p> <p>Variationen: Exquisa „Bratapfel“</p>	<p>MCT- Margarine und Zucker schaumig rühren. Die restlichen Zutaten dazugeben und cremig rühren.</p> <p>Bei Bedarf mit etwas Obst belegen und das Obst einsinken lassen.</p> <p>Bei 170°C im vorgeheizten Backofen 30-35min backen.</p>
	