



Schoko-Muffins

Anzahl Portionen: 12 Stck

Zubereitungszeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: 

 = leicht
= mittel
= schwer
= sehr schwer



Zutaten:

- 300 gr Dinkelvollkornmehl
- 2TL Backpulver
- 0,5 TL Natron
- 2 Eier
- 100 gr Rohrohrzucker
- 75 ml Rapsöl
- 300 ml Buttermilch
- 200 gr Vollmilch-Schokolade
- 1 Packung Schokolinsen

Zubereitung:

- 100 gr Schokolade raspeln.
- Mehl mit dem Backpulver und Natron mischen.
- Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen.
- Buttermilch und Öl hinzugeben und unterrühren.
- Die Mehlmischung unterheben und die Masse in 12 Muffin-Förmchen verteilen.
- Bei 180 Grad ca. 20 – 25 min backen.
- Abkühlen lassen, die restliche Schokolade im Wasserbad schmelzen und die Muffins damit bestreichen.
- Die Muffins danach mit den Schokolinsen verzieren.

Bemerkungen:

Wenn man die Schokolade weglässt, hat man fast Vollwert-Muffins.

Guten Appetit!