

REZEPT



SCHOKO-MUFFINS

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 12 Stück | 45 Min. | + Abkühl- und
Trockenzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 2 Eier
- 90 g SweetFamily Puderzucker
- 1 EL Kakao
- 100 ml neutrales Pflanzenöl
- 100 ml Buttermilch (alternativ:
Orangensaft)
- 150 g Mehl
- 1 1/2 TL Backpulver

Für die Glasur:

- 70 g SweetFamily Puderzucker
- 1-2 TL Kakao



_1761

ZUBEREITUNG

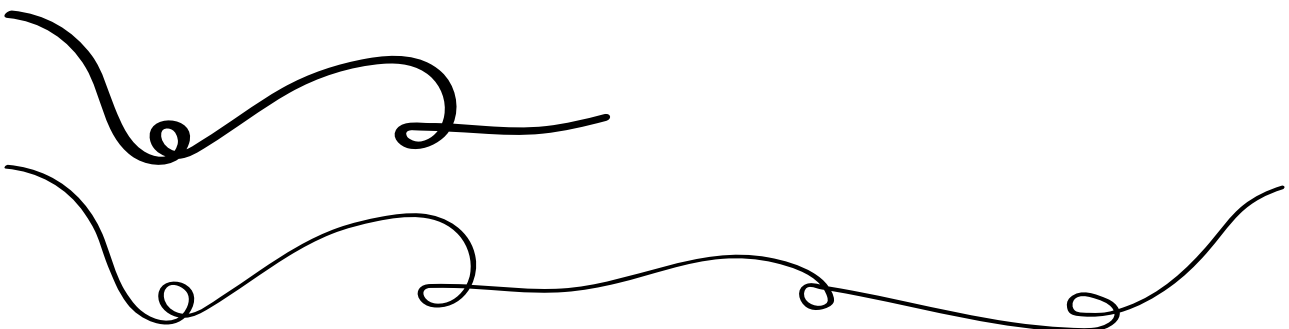
1. Backofen auf [180 °C Ober-/Unterhitze \(160 °C Umluft\)](#) vorheizen. Eier, Puderzucker und Kakao ca. 3-4 Minuten schaumig schlagen. Öl mit Buttermilch mischen und zügig unter die Eier-Zuckermasse rühren. Mehl mit Backpulver mischen und kurz unter den Teig rühren.

2. Teig in Muffin-Förmchen füllen und im heißen Ofen ca. 20-25 Minuten backen. Muffins aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

3. Für die Glasur Puderzucker und Kakao sieben und mit 2-3 EL lauwarmem Wasser zu einem nicht zu dünnflüssigen Guss verrühren. Muffins damit bestreichen und trocken lassen.

Tipp: Muffins nach Belieben mit einigen frischen Beeren garnieren.

Inspirationen



REZEPT

