SAFTIGES SCHOKOKÜCHLEIN MIT ZIMT | SWEETFAMILY

ZIMT-SCHOKO-MINI-MUFFINS

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 30 Mini-Muffins | 25 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

200 g	Zartbitter-Kuvertüre
200 g	Joghurt (1,5 %Fett)
4	Eier
200 g	SweetFamily Unser Feinster
1 TL	Zimt
180 g	Mehl
20 g	Kakao
etwas	SweetFamily Puderzucker zum Streuen

Zubereitung

91	2	15	1
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

Muffinförmchen vorbereiten:

1. Kuvertüre fein hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. 30 Vertiefungen von einem oder zwei Mini-Muffinblechen mit Papierförmchen auskleiden.

Teig zubereiten:

2. Eier, Zucker und Zimt schaumig rühren. Joghurt, abgekühlte flüssige Kuvertüre, Mehl und Kakao kurz unterrühren. Teig auf die Förmchen verteile und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten backen, bis die Oberfläche knusprig, das Innere aber noch etwas weich ist.

Muffins backen:

3. Muffins aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter in den Förmchen auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Wer mag, verziert die Muffins noch festlich mit etwas geschmolzener Kuvertüre und Zuckerperlen.