REZEPT FÜR ZIMT-SCHOKO-MINI-MUFFINS

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

♥ 2091

ZUBEREITUNG

91	2.7	15.6	1.9
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

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

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.

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.