

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Brownie Schoko Muffins Backen

Gattung: Backen, Muffins, USA, Kuchen, Kekse, Weihnachten

300 g	Vollkorn-Mehl	50 ml	Sahne
60 g	Kakaopulver	200 g	Kürbis, fein geraspelt
1 Pack.	Backpulver	200 g	Gehackte Nüsse, grob
150 g	Brauner Zucker		- gemahlen
125 g	Zucker	100 g	Schokoladenraspeln oder
1 Pack.	Vanillezucker	1	Tafel Halbbittere Schokolade,
1/2 Teel.	Salz		- gerieben
4	Eier		Weißer Puderzucker zum
300 g	Margarine		- Bestreuen

Mehl, Kakaopulver, Backpulver in eine Rührschüssel sieben und vermischen. Zucker, Vanillezucker, Salz, Eier, Margarine, Sahne und Kürbis hinzufügen.

Alle Zutaten mit den Rührbesen des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Nüsse und Schokoladenraspeln oder geriebene Schokolade unterrühren.

Papier Muffinförmchen mit Öl auspinseln oder aussprühen.

Den Teig in Muffinförmchen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175 Grad) auf mittlerer Schiene ca. 15 - 20 Minuten abbacken.

Nach dem Backen die Muffins mit Puderzucker besieben.