

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Schoko Muffins Backen

Stichworte: Backen, Muffins, Schokolade, Kuchen, Plätzchen, Weihnachten

Trockene Zutaten

3/4	Tas. Vollkornmehl (90 g)	3	Essl. Kakaopulver
3/4	Tas. Weißmehl (100 g)	1/2	Tas. Schokoladenstückchen
2	Teel. Backpulver		- (75 g)
1/2	Teel. Natron		

Feuchte Zutaten

1	Ei	1	Teel. Vanille-Backaroma 1 1/4
0,67	Tas. Zucker (weiß oder - braun) (120 g)		- Tasse Buttermilch (240-300 - g)
0,33	Tas. Pflanzenöl		

Den Backofen auf 180 Grad C vorheizen. Die Muffinsblech Vertiefungen sorgfältig einfetten oder mit Papier Backförmchen ausstatten. In einer mittelgrossen Schüssel die trockenen Zutaten, daher Mehl, Backpulver, Natron, das Kakaopulver und die Schokostückchen, sorgfältig vermischen.

In einer weiteren grossen Schüssel das Ei aufschlagen und leicht verquirlen. Dann Zucker, Öl, die Vanille und die Buttermilch hinzufügen und gut vermischen. Die trockenen Zutaten beifügen und vorsichtig unterheben, bis sie feucht sind.

Den Teig zu 3/4 in die Muffinsblech Vertiefungen einfüllen. Bei 180 Grad C auf mittlerer Schiebeleiste 20-25 Minuten backen.

Tipp zur Dekoration: Nach dem Erkalten können die Muffins mit einem Schokoguss überzogen und mit Schokostreusel bestreut werden.