

# Backrezepte Plätzchen & Kekse

## Schoko Muffins Backen

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

---

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

---

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.