

Muffins Rezepte

Brownie Muffins

Gattung: Backen, Schokolade, Gebäck, Kuchen

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