EINFACHE MUFFINS

4.9 bei 60 Bewertungen

35 min | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 25 min

Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen.

2. Mandeln, Weizenmehl, Backpulver und Joghurt dazugeben und alles noch einmal kurz verrühren. Ganz am Schluss die gehackte Schokolade dazugeben und unterheben.

3. Den Teig in die eingefettete oder mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen und bei 170 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.

Zutaten

FÜR CA. 10 MUFFINS

TEIG

2	Eier
70 g	Zucker
80 g	Öl
70 g	gemahlene Mandeln
150 g	Weizenmehl 700
4 g	Backpulver
100 g	Naturjoghurt
60 g	gehackte Schokolade

Diese Masse kann auch in eine kleine Kastenform (Länge ca. 20 cm) gefüllt werden. Wer die Masse als Gugelhupf backen möchte, der sollte die Menge einfach verdoppeln.