

EINFACHE MUFFINS

★★★★★ 4.9 bei 62 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Für den Rührteig (>Rührteig 1x1 (<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.



Backen
mit
Christina



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.