

EINFACHE MUFFINS

★★★★★ 4.9 bei 54 Bewertungen

Backen
mit
Christina



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.



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.