KUNTERBUNTE MUFFINS

* * * * * 4.8 bei 42 Bewertungen











Zubereitung

Für den Rührteig (<u>>Rührteig 1×1</u> (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sand masse/)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen. Weizenmehl, Backpulver, Mandeln und Joghurt dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.

Den Teig in die Muffinformen füllen und in die Mitte jedes Muffins ein Schokobonbon drücken. Die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ungefähr 25 Minuten backen.





Für die Glasur das Kokosfett langsam erwärmen (das geht am besten im noch warmen Backofen), die Schokolade dazugeben und schmelzen lassen.

Die ausgekühlten Muffins kurz in Schokoglasur tauchen und mit Zuckerstreuseln bestreuen.



Zutaten

FÜR CA. 10 MUFFINS

TEIG

2 Eier

75 g Zucker

80 g Ö

50 g gemahlene Mandeln

150 g Weizenmehl 700

4 g Backpulver

100 g Naturjoghurt

10 Schokobonbons

GLASUR

200 g Schokolade

40 g Kokosfett

Zuckerstreusel