

# KUNTERBUNTE MUFFINS

★★★★☆ 4.7 bei 27 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Die Eier mit dem Zucker gut schaumig rühren, dann das Öl dazugeben und nochmals gut verrühren.
- 2 Jetzt die Mandeln, Joghurt, das Mehl und das Backpulver dazugeben.
- 3 Den Teig in die Muffinsformen füllen und in die Mitte jedes Muffins ein Schokobonbon drücken. Die Muffins bei 170 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ungefähr 25 Minuten backen.



- 4 Für die Glasur das Kokosfett langsam erwärmen und die Schoko schmelzen. Die ausgekühlten Muffins kurz in Schokoglasur tauchen und mit Zuckerstreusel bestreuen.

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

FÜR CA. 10 MUFFINS

### TEIG

- 2 Eier
- 75 g Zucker
- 80 g Öl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 150 g Weizenmehl 700
- 4 g Backpulver
- 100 g Naturjoghurt
- 10 Stk. Schokobonbons

### GLASUR

- 200 g Schokolade
- 40 g Kokosfett
- Zuckerstreusel