TOFFIFEE-MUFFINS

4.7 bei 86 Bewertungen

40 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. Sauerrahm, Weizenmehl, Backpulver und Kakao dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.

2. Den Teig in die Muffinformen füllen und in die Mitte je ein Toffifee drücken. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ungefähr 25 Minuten backen.

Zutaten

FÜR CA. 10 MUFFINS

TEIG

2	Eier
75 g	Zucker
80 g	Öl
180 g	Dinkelmehl 700
8 g	Backpulver
100 g	Sauerrahm
10	Toffifee
10 g	Kakaopulver (Backkakao)