

# TOFFIFEE-MUFFINS

★★★★☆ 4.7 bei 79 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. 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.



Backen  
mit  
Christina



## 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)