REZEPT FÜR GRUNDREZEPT MUFFINS MIT SCHOKOSTÜCKCHEN

GRUNDREZEPT MUFFINS MIT SCHOKOSTÜCKCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 12 Stück | 45 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g SweetFamily Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 150 g Schokotröpfchen (oder siehe Tipp)
- 75 ml Sonnenblumenöl
- 1 Ei (M)
- 250 ml Buttermilch
- etwas Fett oder Papierförmchen für das Muffinblech

5712

ZUBEREITUNG

266	5	34	11
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Mehl, Backpulver, Salz, Puderzucker und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Schokotröpfchen zufügen. Öl, Ei und Buttermilch verquirlen und zur Mehlmischung geben. Mit einem großen Löffel kurz unterziehen, so dass der Teig gerade gebunden ist.

2. Teig auf 12 gefettete oder mit Papierförmchen ausgekleidete Mulden eines Muffinblechs verteilen. Muffins im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen, dann aus dem Blech lösen.

Tipps:

Statt Schokotröpfchen kannst du auch 150 g gehackte Schokolade, Schokolinsen oder eine Mischung aus gehackten Nüssen und Rosinen in den Teig geben.
Muffins schmecken frisch am Backtag am besten. Wer sie nicht alle auf einmal vernaschen mag, kann sie nach dem Abkühlen auch einfrieren.