



Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für: 12 Stück

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

250 G Mehl

2 TL Backpulver

2 EL Kakaopulver

1 Ei

100 G brauner Zucker

150 G weiche Butter

100 ML Milch

Zubereitung

1. Backrohr vorheizen – 160 Grad.
2. Butter, Zucker und Ei mit dem Mixer schaumig rühren, abwechselnd die Milch und das Mehl-Kakao-Backpulvergemisch, vorsichtig unterrühren.
3. Den Teig in die vorbereiteten Muffinsformen füllen – Menge reicht ca. für 12 große Muffins, oder 24 kleine Muffins. Der Teig kann auch in kleine Eistüten gefüllt werden.
4. Die Muffins backen. Je nach Größe , kleinere Muffins ca. 15 Minuten, große Muffins ca. 25 Minuten.
5. Die fertigen Muffins mit zerlassener Schoko und Streusel verzieren.

Variante 1: geriebene Nüsse (halbe Menge Mehl und halbe Menge geriebene Nüsse)

Variante 2: mit gewürfelten Äpfel oder Birnen und Zimt