



Dauer: //\littel
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