Rezept

Schoko-Mini-Muffins

Ein Rezept von Schoko-Mini-Muffins, am 03.05.2024

Zutaten

2	Eier (L)
80 g	Zucker
120 g	Mehl
	Puderzucker zum Bestäuben
	Fett für die Form
100 g	weiche Butter
1 EL	Kakaopulver
1 TL	Backpulver
	24er-Muffinblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Mulden des Muffinblechs einfetten. Eier, Butter und Zucker mit dem Handrührgerät dick-schaumig rühren. Kakaopulver, Mehl und Backpulver mischen und nur kurz unterrühren. Den Teig mit einem Teelöffel in die Mulden des Muffinblechs füllen.

2. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 12 Min. backen. Muffins mit einem Löffel aus der Form heben, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.