

Rezept

Cappuccino-Muffins

Ein Rezept von Cappuccino-Muffins, am 24.01.2025

Zutaten

250 g Mehl	2 TL Backpulver
3 TL Kakaopulver	1 TL Espressopulver
150 ml Milch	1 Portionsbeutel Cappuccinopulver (Fertigprodukt)
150 ml neutrales Öl	100 g brauner Zucker
2 Eier	150 g Sahne
1 12er-Muffinblech	Fett für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Blechvertiefungen fetten. Mehl mit Backpulver, 2 TL Kakaopulver und Espressopulver in einer Schüssel mischen. Milch erhitzen, das Cappuccinopulver einrühren.
2. Öl mit Zucker, Eiern und Milch-Cappuccino glatt rühren. Mehlmischung zügig untermischen. Teig in die Blechvertiefungen füllen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Muffins herausnehmen, leicht abgekühlt aus den Formen lösen. Sahne steif schlagen. Jeweils 1 Klecks Sahne auf die Muffins geben, leicht mit Kakaopulver bestäuben.