

## Rezept

# Cappuccino-Muffins

Ein Rezept von Cappuccino-Muffins, am 08.06.2023

## Zutaten

<b>250 g</b> Mehl	<b>2 TL</b> Backpulver
<b>3 TL</b> Kakaopulver	<b>1 TL</b> Espressopulver
<b>150 ml</b> Milch	<b>1</b> Portionsbeutel Cappuccinopulver (Fertigprodukt)
<b>150 ml</b> neutrales Öl	<b>100 g</b> brauner Zucker
<b>2</b> Eier	<b>150 g</b> Sahne
<b>1</b> 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.