Rezept

Erdnuss-Schoko-Muffins

Ein Rezept von Erdnuss-Schoko-Muffins, am 12.10.2024

Zutaten

150 g	geröstete, ungesalzene Erdnüsse
2 TL	Backpulver
150 g	Schokotröpfchen
2	Eier
200 ml	Buttermilch
270 g	Mehl
	Salz
75 g	Butter
100 g	Erdnussbutter
120 g	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Muffinsform (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. 50 g Erdnüsse grob hacken, beiseite stellen. Übrige Erdnüsse grob mahlen und mit dem Mehl, Backpulver, ¼ TL Salz und Schokotröpfchen in einer Schüssel mischen.

2. Die Butter schmelzen. Mulden einer Muffinsform mit etwas Butter ausstreichen. Eier in einer zweiten Schüssel gut mit der Erdnussbutter verrühren. Buttermilch, Zucker und flüssige Butter unterrühren.

3. Die Mehlmischung zügig unter die flüssigen Zutaten rühren (nicht zu lange rühren). Den Teig gleichmäßig in die Mulden füllen und mit den gehackten Erdnüssen bestreuen. Muffins im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in ca. 25 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen, dann aus der Form drehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.