

Rezept

Espresso-Schoko-Muffinchen

Ein Rezept von Espresso-Schoko-Muffinchen, am 19.04.2024

Zutaten

100 g Margarine	60 g Zucker
1 Prise Salz	1 Ei
5 Stück Espresso-Schoko-Pralinen (z. B. Pocket Coffee)	100 g Mehl
1/2 TL Backpulver	50 g gemahlene Mandeln
1 EL Kakaopulver	ca. 70 Pralinenförmchen/-manschetten aus Papier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen. Je 2 Pralinenförmchen ineinanderstecken und auf ein Backblech setzen. Die Margarine mit Zucker und Salz schaumig schlagen und das Ei unterrühren.

2. In die Espresso-Schoko-Pralinen jeweils ein Loch stechen. Den flüssigen Inhalt zur Fett-Zucker-Eier-Masse geben und unterrühren. Die leeren Schoko-Hüllen klein hacken. Mit dem Mehl, Backpulver, den Mandeln und dem Kakao unter den Teig rühren. Mit zwei Teelöffeln den Teig in die vorbereiteten Papierförmchen füllen. Im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen.