

Rezept

Pistazien-Schoko-Muffins mit Buttermilch

Ein Rezept von Pistazien-Schoko-Muffins mit Buttermilch, am 08.06.2023

Zutaten

160 g geröstete ungesalzene Pistazien	100 g Zartbitter-Kuvertüre
2 Eier (M)	Salz
100 g Halbfettmargarine	100 g Rohrohrzucker
300 g Buttermilch	200 g Weizenvollkornmehl
60 g Hartweizengrieß	2 TL Backpulver

Außerdem:

12 Muffin-Papierförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal, 11 g F, 7 g EW, 28 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Je 1 Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen. Pistazienkerne aus den Schalen lösen und grob hacken (es sollten ca. 75 g Pistazienkerne sein). Die Kuvertüre grob hacken oder raspeln.
2. Eier trennen, Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Eigelbe, Margarine und Zucker in eine Schüssel geben und cremig rühren. Mehl, Grieß und Backpulver mischen und mit Pistazien, Kuvertüre und Buttermilch in die Schüssel geben, den Eischnee daraufhäufen. Alles zügig verrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.
3. Den Teig in den Blechvertiefungen verteilen. Die Muffins im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Dann herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.