

Rezept

Pistazienmuffins mit Schokolade

Ein Rezept von Pistazienmuffins mit Schokolade, am 17.12.2025

Zutaten

150 g Pistazienkerne	150 g Mehl (Type 405)
2 TL Backpulver	150 g weiche Butter
150 g Zucker	2 Eier (M)
100 g backfeste weiße Schokotropfen	12 Muffin-Papierförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal, 20 g F, 6 g EW, 28 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Papierförmchen in der Muffinform verteilen. 100 g Pistazien fein mahlen und mit Mehl und Backpulver mischen. Restliche Pistazien (50 g) grob hacken.
2. Butter und Zucker mit den Rührbesen des Handrührgeräts leicht schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehlmischung unterrühren. Schokotropfen unterheben.
3. Den Teig in die Förmchen füllen, mit Pistazien bestreuen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form heben und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.