

## Rezept

# Pistazienmuffins mit Schokolade

Ein Rezept von Pistazienmuffins mit Schokolade, am 17.12.2025

## Zutaten

**150 g** Pistazienkerne  
**2 TL** Backpulver  
**150 g** Zucker  
**100 g** backfeste weiße Schokotropfen

**150 g** Mehl (Type 405)  
**150 g** weiche Butter  
**2** Eier (M)  
**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.