

Rezept

Rübli-Muffins mit weißer Schokolade

Ein Rezept von Rübli-Muffins mit weißer Schokolade, am 08.06.2025

Zutaten

200 g	weiße Kuvertüre	200 g	Möhren
150 g	weiche Butter	150 g	Zucker
4	Eier (M)	150 g	gemahlene Mandeln
75 g	Mehl	2 TL	Backpulver
1 TL	Zimtpulver	12	Marzipanmöhren (Fertigprodukt)
1 EL	gehackte Pistazienkerne		Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | Pro Portion Ca. 390 kcal

Zubereitung

- 1. Backofen auf 180° vorheizen. Kuvertüre hacken und überm Wasserbad schmelzen. Möhren schälen und fein reiben. Butter mit Zucker schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Kuvertüre (bis auf 3 EL), Mandeln, Mehl, Backpulver, Zimt und Möhrenraspel unterrühren.
- 2. Mulden des Muffinblechs einfetten und Teig einfüllen. Muffins im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Aus der Form lösen und abkühlen lassen.
- 3. Übrige Schokolade nochmals verflüssigen und je einen Klecks auf die Muffins geben. Mit Möhren und Pistazien verzieren.