

Rezept

## Rübli-Muffins mit weißer Schokolade

Ein Rezept von Rübli-Muffins mit weißer Schokolade, am 28.06.2026

### Zutaten

<b>200 g</b> weiße Kuvertüre	<b>200 g</b> Möhren
<b>150 g</b> weiche Butter	<b>150 g</b> Zucker
<b>4</b> Eier (M)	<b>150 g</b> gemahlene Mandeln
<b>75 g</b> Mehl	<b>2 TL</b> Backpulver
<b>1 TL</b> Zimtpulver	<b>12</b> Marzipanmöhren (Fertigprodukt)
<b>1 EL</b> 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.