

Rezept

Schoko-Mini-Muffins

Ein Rezept von Schoko-Mini-Muffins, am 17.04.2024

Zutaten

2 Eier (L)	100 g weiche Butter
80 g Zucker	1 EL Kakaopulver
120 g Mehl	1 TL Backpulver
Puderzucker zum Bestäuben	24er-Muffinblech
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Mulden des Muffinblechs einfetten. Eier, Butter und Zucker mit dem Handrührgerät dick-schaumig rühren. Kakaopulver, Mehl und Backpulver mischen und nur kurz unterrühren. Den Teig mit einem Teelöffel in die Mulden des Muffinblechs füllen.
2. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 12 Min. backen. Muffins mit einem Löffel aus der Form heben, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.