Rezept

Schokoladige Mini-Muffins

Ein Rezept von Schokoladige Mini-Muffins, am 06.06.2025

Zutaten

100 g	weiche Butter
125 g	Naturjoghurt
2 EL	Zucker
50 g	Zartbitter-Schokolade
200 g	Mehl
100 g	weiße Kuvertüre
1	Ei (Größe M)
1 Päckchen	Orangenzucker
40 g	Walnusskerne
30 g	gewürfeltes Orangeat
2 TL	Backpulver
	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück (aus der Mini-Muffinform) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form gründlich fetten.

2. Die Butter mit dem Ei, Joghurt, Orangenzucker und Zucker cremig rühren. Walnüsse, Schokolade und Orangeat fein hacken und unter die Creme rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterheben.

3. Den Teig in die Muffins-Mulden geben. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) in 15 Min. goldbraun backen. Einige Min. in der Form ruhen lassen, dann herauslösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Nach und nach den ganzen Teig verbacken – die Menge ergibt etwa 24 Mini-Muffins.

4. Die Kuvertüre hacken und in einer Schüssel im warmen Wasserbad schmelzen lassen, feine Linien daraus über die Muffins träufeln. Fest werden lassen.