

## Rezept

# Schokomuffins mit Stevia

Ein Rezept von Schokomuffins mit Stevia, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>85 g</b>	Stevia-Schokolade Vollmilch oder Zartbitter	<b>2</b>	zimmerwarme Eier
<b>200 g</b>	Naturjoghurt (1,5 %)	<b>10-12 Tropfen</b>	Steviosid-Flüssigextrakt
<b>180 g</b>	Weizenvollkornmehl	<b>1 Pck.</b>	Backpulver
<b>3 EL</b>	Kakaopulver (schwach entölt)	<b>1 EL</b>	Rum (nach Belieben)
<b>12</b>	Papierförmchen		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Muffinblech (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 180° vorheizen, Förmchen in das Blech setzen. Die Schokolade klein hacken und beiseitestellen. Die Eier sehr (!) schaumig schlagen. Joghurt und Stevia-Fluid hinzufügen und alles kräftig verrühren, damit sich die Süße gut verteilt.
2. Das Mehl mit Backpulver und Kakao mischen. Joghurtmasse und Rum dazugeben und alles gut verrühren, gehackte Schokolade unterziehen. Teig in die Papierförmchen verteilen. Im Ofen (Mitte) in ca. 30 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.