

Rezept

Schokomuffins mit Stevia

Ein Rezept von Schokomuffins mit Stevia, am 27.04.2024

Zutaten

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