

Rezept

Stracciatella-Muffins mit Tonkabohnen

Ein Rezept von Stracciatella-Muffins mit Tonkabohnen, am 23.04.2024

Zutaten

100 g Zartbitterschokolade	300 g Mehl
2 TL Backpulver	120 ml neutrales Öl
2 Eier	150 g Zucker
150 g Crème double	5 EL Milch
1 Tonkabohne (ersatzweise ausgekratztes Mark von ½ Vanilleschote)	12 Papierförmchen oder Butter fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Muffinblech mit Papierförmchen auslegen oder die Mulden fetten. Die Schokolade fein hacken und mit Mehl und Backpulver mischen. Öl, Eier, Zucker, Crème double und Milch verrühren. Die Tonkabohne auf der Muskatreibe fein reiben und dazugeben, dann die Mehlmischung mit einem Löffel zügig unterrühren.
2. Den Teig in die Förmchen geben und die Muffins im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann aus den Mulden lösen und vollständig abkühlen lassen.