

Rezept

Weißer Schoko-Muffins

Ein Rezept von Weißer Schoko-Muffins, am 21.03.2023

Zutaten

250 g weiße Schokolade	75 ml Milch
100 g Mandelblättchen	200 g Mehl
2 TL Backpulver	1 TL abgeriebene Orangenschale
2 Eier	100 g Puderzucker
150 g Joghurt	2 TL Orangenlikör (nach Belieben)
1 TL neutrales Öl Fett für das Blech	1 12er-Muffinblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Blechvertiefungen fetten. 150 g Schokolade in Stücke brechen. Die Milch erwärmen, Schokolade unter Rühren darin auflösen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Mehl mit Backpulver, Orangenschale und Mandelblättchen mischen.
2. Die Eier mit Puderzucker, Joghurt, geschmolzener Schokolade und Orangenlikör glatt rühren. Die Mehlmischung zügig unterrühren. Teig in die Formen füllen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 20-25 Min. backen. Leicht abkühlen lassen, dann aus den Formen lösen.
3. Restliche Schokolade grob hacken, mit Öl über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Geschmolzene Schokolade in einen Gefrierbeutel füllen, ein kleines Loch einstechen und feine Linien über die Muffins spritzen. Vor dem Servieren Muffins leicht mit Puderzucker bestäuben.