

SCHOKOLADEN-HIMBEER-MUFFINS



Muffins gehen einfach immer, ob als Snack zwischendurch, zum Kindergeburtstag oder für das Kuchenbuffet. Diese schokoladigen kleinen Küchlein sind mit Mandeln und Himbeeren verfeinert und sind dadurch schön saftig. Ihr könnt sie natürlich mit einem Topping eurer Wahl noch zu Cupcakes weiterverarbeiten oder sie direkt so servieren.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 24

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor und belege Muffinbleche mit Papierförmchen.

MUFFINS

Verrühre die zimmerwarmen Eier kurz mit dem Sonnenblumenöl, der Buttermilch und der Tonkapaste in einer großen Rührschüssel mit dem Schneebesen. Gib den Zucker dazu, vermische das Mehl mit dem Backpulver, Natron, Salz und Kakao und siebe es ebenfalls dazu. Verrühre alles kurz zu einem glatten Teig, hebe einen Teil der Schokodrops und gehobelten Mandeln unter und fülle den Teig mit einem großen Portionierer in die Papierförmchen. Verteile die restlichen Schokodrops, Mandeln und die Himbeeren darauf und backe die Muffins im vorgeheizten Ofen für etwa 25 Minuten. Überprüfe mit der Stäbchenprobe, ob die Muffins fertig gebacken sind. Nimm die Muffins aus dem Ofen heraus und lasse sie abkühlen. Setze sie dafür gerne ohne die Form auf ein Abkühlgitter. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Tipp: Verwende für dieses Rezept Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630 oder mein Backmehl. Beim Backmehl musst du kein Backpulver und Natron mehr zufügen und es nicht sieben.

MUFFINS:

- 4 Eier
- 300 g Sonnenblumenöl
- 300 g Buttermilch
- 1 TL Tonkapaste
- 300 g Zucker
- 400 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 1 Pr. Salz
- 40 g Kakao
- 100 g Schokoladendrops (backfest)
- 50 g Mandeln (gehobelt)
- 200 g Himbeeren (TK)