Schokomuffins mit Mandelmehl

Mit dem Rezept für Schokomuffins mit Mandelmehl lassen sich im Handumdrehen feine Leckereien zaubern, die immer gut ankommen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

150 g	Mandelmehl
60 g	Zartbitterschokolade
120 g	Butter
80 g	Kakaopulver (ungesüßt)
15 ml	Süßstoff
4 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillezucker
1 TL	Backpulver

Zubereitung

1. Für die **Schokomuffins mit Mandelmehl** als Erstes den Ofen auf 170° vorheizen.
2. Danach die Schokolade in kleine Stücke brechen und in einen Topf geben. Anschließend die

Butter zu der Schokolade geben und alles langsam zum Schmelzen bringen. Dabei sehr viel umrühren, damit nichts anbrennt. Danach vom Herd nehmen und beiseite stellen.

3. Jetzt Ei trennen, die Eiweiß in eine Schüssel geben und mit dem Mixer für etwa drei Minuten zu Eischnee schlagen.

4. Die Schokobuttermischung dann in eine Schüssel geben und mit einem Mixer das Kakaopulver und das Mandelmehl einrühren, bis sich eine glatte Masse ergibt.

5. Als Nächstes das Backpulver, Süßstoff und den Vanillezucker dazugeben und weiterrühren, bis die Masse schön cremig ist. Zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben.

6. Dann das Muffinbackblech einfetten und die Masse in die Förmchen füllen.

7. Das Blech nun für etwa 20 bis 25 Minuten in den Ofen stellen.

8. Die Muffins sind fertig, wenn beim Hineinstechen eines Zahnstochers beim Herausziehen keine Kuchenreste mehr haften bleiben. Jetzt aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen. Die kleinen Kuchen dann vorsichtig aus den Förmchen nehmen, mit Schokoraspeln dekorieren, weiter abkühlen lassen und servieren.

Tipp

In die Schokomuffins mit Mandelmehl können auch Früchte, wie beispielsweise Kirschen mit eingebacken werden. Wer es ein bisschen Süßer mag, bestreut die Muffins mit etwas Staubzucker, dies sieht nebenbei auch noch sehr schön aus.