

Espressomuffins

Die Espressomuffins sind schnell und unkompliziert herzustellen. Auch als Mitbringsel für den Kaffee Tratsch Bestens geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

2 Stk.	Eier
60 g	Butter
100 g	Feinkristallzucker
100 g	Kochschokolade
100 ml	Milch
100 ml	Espresso
230 g	Weizenmehl
1 EL	Kakao
1 TL	Backpulver

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 C° vorheizen. Für die leckeren Espressomuffins die Eidotter vom Eiweiß trennen. Butter, Feinkristallzucker und Eidotter gut schaumig verrühren. Die Kochschokolade in einem Wasserbad schmelzen und zur Masse geben. Mehl, Kakao und das Backpulver vermischen. Eiweiß zu Schnee schlagen. Milch, Espresso, Eischnee und die Mehl-Backpulver-Kakao Mischung vorsichtig unter die Dottermasse heben.
2. Die Muffin Formen zu gut zwei Drittel mit dem Teig füllen und im vorgeheizten Backofen zirka 25 Minuten backen.

Tipp

Die Espressomuffin mit Staubzucker versüßen.

