

# Glutenfreie Muffins

Das einfache Rezept für die glutenfreien Muffins ist schnell auf den Tisch gezaubert. Auch Backanfänger gelingen die kleinen süßen Mehlspeisen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

1.5 Becher	glutenfreies Mehl
1 Becher	<a href="#">Zucker</a>
1 Becher	Milch
0.25 Becher	Sojaöl
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 TL	Vanillearoma
1.5 EL	Backpulver
3 EL	Schokoladentropfen
2 EL	Schokoladentropfen (zum Bestreuen)

## Zubereitung

1. Für die **glutenfreien Muffins** den Backofen auf 180 °C vorheizen und die Muffin Backform mit Papier-Förmchen auslegen.
2. Das Mehl in eine Rührschüssel geben, Zucker, Milch, Sojaöl, Ei, Vanillearoma, Backpulver, Schokoladentropfen und Salz hinzugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
3. Die Formen bis zur Hälfte mit Teig füllen und mit Schokoladenstücken bestreuen.
4. Im Backofen zirka 20 Minuten goldgelb backen.

## Tipp