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	Zucker
1 Becher	Milch
0.25 Becher	Sojaöl
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
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