Kaffee-Chip-Muffins

Die leckeren Kaffee-Chips-Muffins sind ideal, wenn sich kurzfristig Gäste ankündigen. Das Rezept ist im Nu zusammengerührt und zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 45 min

Foto: F_A

Zutaten

250 g	Mehl
200 g	Weizenvollkornmehl
2 TL	Backpulver
0.5 TL	Backpulver
0.5 TL	Salz
200 g	Zucker
250 g	Schokochips
250 ml	Eiskaffee (fertigen)
80 ml	Pflanzenöl
1 TL	Kaffee (Instant)
1 Stk.	Ei
2 TL	Vanilleextrakt
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die **Kaffee-Chip-Muffins** zunächst das Backrohr auf 200 Grad vorheizen (Ober-/Unterhitze). Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Zuerst die trockenen

Zutaten in eine Schüssel geben und vermischen: Mehl, Vollkornmehl, Backpulver, Salz, Zucker, Vanilleextrakt und Instantkaffee. Anschließend die Schoko-Chips unterheben.

2. Danach die feuchten Zutaten in eine separate Schüssel geben: Fertigen Eiskaffee, Pflanzenöl und Ei. Mit dem Handmixer gründlich verrühren, dann unter die trockenen Zutaten rühren, bis ein gleichmäßiger Teig entstanden ist. Die Muffinformen dreiviertel hoch mit dem Teig befüllen.

3. Die Muffins für etwa 20 Minuten backen, herausnehmen und 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Danach vorsichtig herausnehmen und servieren.

Tipp

Die Kaffee-Chips-Muffins kann man pur genießen, mit Schlagobers oder Vanillesauce servieren oder mit einer Glasur überziehen.