Kakao-Muffins

Mit diesem Rezept ganz schnell gemacht: Kakao-Muffins für Kindergeburtstag, Party oder Nachmittagskaffee.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

200 g	Butter
3 Stk.	Eier
0.5 Packungen	Vanillezucker
170 g	Zucker
150 g	Mehl
30 g	Maisstärke
0.5 TL	Backpulver
3 EL	Kakaopulver
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Damit die **Kakao-Muffins** gelingen, den Ofen gut vorheizen auf 180°C Ober- und Unterhitze. In einem Gefäß Maisstärke mit Mehl und Backpulver vermischen.

2. Die Eier mit der Butter in einer Backschüssel schaumig aufschlagen, Zucker und Vanillezucker einrühren. So lange weiterrühren, bis eine homogene Masse entsteht.

3. Die Mehlmischung nach und nach unter den Teig rühren, bis alle Klümpchen verschwunden sind. Zum Schluss das Kakaopulver einrühren.

4. Die Papierförmchen auf ein Backblech oder in ein spezielles Muffinblech stellen. Den Teig einfüllen und um die 25 Minuten backen lassen.

Tipp

Die Kakao-Muffins kann man mit verschiedenen Schokoladenglasuren verzieren. Noch intensiver schmecken die Muffins mit Schokostückchen, die in den Teig gegeben werden.