

Kartoffel-Schoko-Muffins

Eine rasches Kartoffel-Schoko-Muffins Rezept. Für die köstlichen kleinen Kuchen braucht man keine Küchenwaage die Maßeinheit ist ein Becher.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 Becher	Mehl
1 Packung	Weinsteinbackpulver
0.5 Becher	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Becher	Trinkkakao (Pulver)
1 Becher	Walnüsse (gemahlen)
1 Becher	Sauerrahm
1 Becher	Kartoffeln (gekocht und gepresst)
1 EL	Kakao
3 Stk.	Eier
0.5 Becher	Pflanzenöl
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die **Kartoffel-Schoko-Muffins** den Backofen auf 170 °C vorheizen und das Muffin Blech mit Papierförmchen auslegen.
2. Alle Zutaten in eine Rührschüssel gut vermischen, und zu einem Teig verrühren. Die Formen zu 3/4 mit Teig füllen, in das vorgeheizte Backrohr schieben und zirka 20 Minuten backen. Je nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Anstelle der Walnüsse können die Kartoffel-Schoko-Muffins auch mit gemahlene Mandeln zubereitet werden. Ein Becher entspricht 250 ml.