

# 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	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Becher	Trinkkakao (Pulver)
1 Becher	Walnüsse (gemahlen)
1 Becher	Sauerrahm
1 Becher	Kartoffeln (gekocht und gepresst)
1 EL	Kakao
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
0.5 Becher	Pflanzenöl
1 Stk.	<a href="#">Muffinform</a>

## 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.