

Low Carb-Schokomuffins

Das Rezept für die leckeren Low Carb-Schokomuffins mit Mandeln und Haselnüssen kommt ganz ohne Zucker und Mehl aus.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

75 g	Butter (weiche zimmerwarm)
3 EL	Xylit
2 Stk.	Eier
120 g	gemahlene Mandeln
2 EL	Kakao
3 TL	Backpulver
50 g	Haselnüsse (oder Walnüsse gehackt)
50 g	Zartbitterschokolade

Zubereitung

1. Die zuckerfreien **Low Carb-Schokomuffins** ohne Mehl sind rasch gebacken. Dafür den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine 12er Muffinform mit Förmchen belegen.
2. Die weiche Butter mit Xylit cremig schlagen und die Eier nach und nach unterrühren. Die gemahlene Mandeln, Kakaopulver und Backpulver in einer Schüssel vermengen, hinzufügen und verrühren. Abschließend die fein gehackten Haselnüsse und gehackte Schokolade unter den Teig heben. Den Teig mit Löffeln oder wenn man einen Eisportionierer zur Hand hat, in das Muffinblech verteilen. Die Low Carb-Schokomuffins im vorgeheizten Backofen zirka 20-25 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!

Unsere Empfehlung



[hier bestellen](#)

Kaiser Muffinform für
12 Muffins



Tipp