Mokka-Muffins

Backen und genießen! Köstliche Mokka-Muffins nach einem tollen Rezept mit feinen Zutaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

3 Stk.	Eier
180 ml	Pflanzenöl
120 ml	Kaffee (abgekühlt)
1 TL	Vanillemark
240 ml	Buttermilch
210 g	Mehl
180 g	Vollkornmehl
25 g	Kakaopulver
210 g	Zucker (braunen)
0.5 TL	Backpulver
1 TL	Natron
0.5 TL	Salz
100 g	Walnüsse (oder Pecannüse gehackt)
180 g	Schokochips
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Die **Mokka-Muffins** sind eine köstliche Ergänzung zum Kaffee oder Tee am Nachmittag. Backofen auf 190 Grad einstellen. Papierformen in einem Muffinsblech platzieren, um eine gleichmäßige Form der Muffins zu gewährleisten.

2. Eier in einer Schüssel mit Buttermilch, Kaffee, Öl und Vanillemark verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. An anderer Stelle Mehl, Natron und Backpulver einsieben -

Kakao und Zucker hinzubegeben. Im Anschluss mit Nüssen und Schokochips vermengen. Einen Spachtel zur Hand nehmen. Nach und nach das flüssige Gemisch unter die Mehl-Nuss Masse heben.

3. Teig gleichmäßig auf die Papierförmchen verteilen und für 20 bis 25 Minuten in den Backofen. Sind die Muffins fertig, dann benötigen die schmackhaften Kuchenteilchen noch etwas Ruhe, um auszukühlen.

Tipp

Die Mokka-Muffins lassen sich mit einem leckeren Sahne Topping oder frischem Schlagobers veredeln.