Orangen-Muffins mit Schokolade

Die Orangen-Muffins mit Schokolade sind schnell zubereitet. Hier das Rezept für die saftigen kleinen Kuchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

230 g	Mehl
1 TL	Backpulver
100 g	Zucker
75 ml	Orangensaft frisch gepresst
1 TL	Orangenschale (Schale unbehandelt)
1 Stk.	Ei
100 ml	neutrales Pflanzenöl
120 g	Naturjoghurt
100 g	Schokolade (oder Schokoladentropfen)
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Orangen-Muffins mit Schokolade** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein 12er Muffinblech mit Papierförmchen belegen. Die Orangenschale abreiben und den Orangensaft pressen. Die Schokolade in Stück zerhacken.

2. Das Ei mit Zucker, Öl, Orangensaft, Orangen-Abrieb und Joghurt mit einem Mixer verrühren. Das Mehl mit Backpulver vermischen und zur Masse sieben. Zu einem Teig rühren und die Schokoladenstücke unterheben.

3. Den Teig in das Muffinblech füllen und im Backofen zirka 20 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Die Orangen-Muffins abkühlen lassen und nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp