

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	<u>Zucker</u>
75 ml	Orangensaft frisch gepresst
1 TL	Orangenschale (Schale unbehandelt)
1 Stk.	<u>Ei</u>
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