Schoko-Mandel-Muffins mit weißen Schokoladenstücken

So lecker können einfache Rezepte sein - schnell gemacht und noch schneller verspeist: Schoko-Mandel-Muffins mit weißen Schokoladenstückchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

160 g	Mehl
1 TL	Backpulver
120 g	Zucker
120 ml	Milch
60 g	Butter
1 Stk.	Ei
0.5 TL	Natron
3 EL	Kakaopulver
100 g	Weiße Schokolade
4 EL	Mandelblättchen
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für die **Schoko-Mandel-Muffins mit weißen Schokoladenstücken** zu Beginn den Herd auf 200 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Die weiße Schokolade grob zerkleinern. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. In einer großen Rührschüssel Mehl mit Backpulver, Natron, Zucker und Kakao vermischen.

2. Die Butter in einem großen Topf bei niedriger Temperatur zerlassen. Topf mit der Butter vom Herd nehmen, das Ei einschlagen und mit dem Rührgerät beides schaumig schlagen. Die trockenen Zutaten kurz unter die feuchten Zutaten rühren. Einige Mandelblättchen und Schokostückchen für die Dekoration zur Seite legen, den Rest unter den Teig heben.

3. Den fertigen Teig etwa zwei Drittel hoch in die Formen füllen. Darüber die restlichen Schokostückchen und Mandelblättchen verteilen. Auf mittlerer Schiene rund 15 bis 20 Minuten backen, vor dem Herausnehmen Stäbchenprobe machen. Sollten die Muffins im Rohr zu stark bräunen, mit Backpapier oder Alufolie abdecken.

Tipp

Die weißen Schoko-Mandel-Muffins mit weißen Schokoladenstücken kann man auch wie auf dem Bild mit Förmchen aus Backpapier zubereiten statt die fertigen Papierförmchen zu verwenden.