Schoko-Zimt-Muffins

Bei diesem Rezept erhalten die Muffins durch den Zimt ein weihnachtliches Aroma. Aber natürlich schmecken die Schoko-Zimt-Muffins das ganze Jahr über.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

120 g	Butter (oder Margarine)
120 g	Zucker
1 TL	Zimt
1 Prise	Nelkenpulver
1 Prise	Muskatnuss
1 Stk.	Ei
300 g	Sauerrahm
250 g	Mehl
2 EL	Kakaopulver
3 TL	Backpulver
50 g	Schokolade ((Raspelschokolade))
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für **Schoko-Zimt-Muffins** den Backofen auf 175°C vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Butter (alternativ: Margarine) mit Zucker, Zimt, Nelkenpulver und Muskatnuss schaumig schlagen. Ei und Sauerrahm unterrühren.

2. Mehl mit Backpulver, Kakao und der Raspelschokolade mischen. Unter die Butter-Zucker-Mischung heben und den Teig in die Muffinförmchen füllen. Ca. 20 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Die Schoko-Zimt-Muffins mit dunkler Kuvertüre überziehen und/oder mit Staubzucker bestäuben.