

# 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 <a href="#">Butter</a> (oder Margarine)
120 g <a href="#">Zucker</a>
1 TL Zimt
1 Prise Nelkenpulver
1 Prise Muskatnuss
1 Stk. <a href="#">Ei</a>
300 g Sauerrahm
250 g Mehl
2 EL Kakaopulver
3 TL Backpulver
50 g <a href="#">Schokolade</a> ((Raspelschokolade))
1 Stk. <a href="#">Muffinform</a>

## 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 Muffinformchen 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.