# Schokomuffins

Ein Rezept Klassiker mal anders: Diese Schokomuffins schmecken warm und kalt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 40 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 150 g | Mehl |
| 1 EL | Backpulver |
| 40 g | Zucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 20 g | Kakao |
| 110 g | Buttermilch |
| 1 Stk. | Eiklar |
| 60 g | Mangomus |
| 1 Stk. | Muffinform |

## Zubereitung

1. Für die **Schokomuffins** den Backofen auf 180°C vorheizen. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Kakao vermischen. Buttermilch mit Eiklar verrühren, dann das Mangomus untermischen.

2. Aus der Buttermilch-Mango-Mischung und der Mehl-Mischung einen gleichmäßigen Teig

herstellen. Die Muffinformen zu zwei Drittel mit dem Teig füllen und im Ofen ca. 20-25 Minuten backen. Herausnehmen und nach Belieben nur kurz oder komplett abkühlen und servieren.

## Tipp

Zu den Schokomuffins schmeckt steif geschlagener Schlagobers.