

# 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	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
20 g	Kakao
110 g	Buttermilch
1 Stk.	Eiklar
60 g	Mangomus
1 Stk.	<a href="#">Muffinform</a>

## 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.