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.