Saftige Schokoladenmuffins

40 Minuten

12 Stück

Zutaten

- 10 g Ceres Kokosfett
- 120 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 30 g Kakao
- 50 g brauner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 70 g Ceres Kokosfett, lauwarm geschmolzen
- 1 Ei
- 50 ml Milch
- 50 g Schokolade in Stück geschnitten

Schokomuffins schmecken immer. Frisch gebacken, serviert mit Schlagobers, macht dieser Muffin jeden Schokoladenfan glücklich. Unser Tipp: Je mehr Schokolade und Kakao der Masse beigefügt wird, desto intensiver der Schokoladengeschmack einfach himmlisch! Je höher die Qualität der Schokolade, desto besser der Muffin.

Unser Rezept ist für 12 Mini Muffins oder 6 große Muffins berechnet.

Zubereitung

- Backofen bei 190° C Heißluft vorheizen.
- Muffinblech mit erwärmtem Ceres Kokosfett ausfetten.
- Mehl mit Backpulver, Kakao, Zucker und Vanillezucker kurz verrühren.
- Ceres Kokosfett mit Milch und aufgeschlagenem Ei zugeben und 3 Minuten verrühren.
- Schokoladestücke kurz unterrühren und den Teig anschließend ins Muffinblech bzw. in die Formen abfüllen.
- Die Schokoladenmuffins ca. 20-30 Minuten backen und sogleich aus der Form nehmen.

Süßes, Vegetarisch

Zurück