

Schoko-Mandel-Muffins

Schnelle Muffins mit Mandeln und Schokolade.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

Rührteig:

150 g weiche Butter oder
Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
3 Eier (Größe M)
175 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
1 Msp. gemahlener Zimt
100 g Dr. Oetker gemahlene
Mandeln
75 g Dr. Oetker Schoko-
Tröpfchen

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Zimt mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Mandeln und Schoko-Tröpfchen unterheben. Den Teig gleichmäßig in der Muffinform verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.

Die Muffins 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Muffins lassen sich gut einfrieren.
- Nach Belieben vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

