

Schokomuffins

Zutaten: (für ca. 20 Stück)
3 Eier
125 g Zucker
125 g flüssige Butter oder Margarine
40 g gemahlene Mandeln
25 g Kakaopulver (ca. 2 gehäufte Esslöffel)
60 g Mehl
20 g Mondamin
1 ½ Teel. Backpulver
150 g Schokoplätzchen (Per Hand zum Schluss unterheben!!!)

Muffinförmchen

(Ein Schuss Rum tut den Muffins auch ganz gut, muss aber nicht sein)

So wird's gemacht:

1. Backofen auf 190 Grad vorheizen. Papierförmchen in Bleche stecken.
2. Zucker und Eier schaumig rühren
3. flüssige Butter / Margarine zugeben
4. Mehl, Backpulver, Mondamin, Mandeln und Kakaopulver unterrühren
5. 150 -200g Schokoplätzchen per Hand unterheben
6. Teig einfüllen und ca. 12 – 15 Minuten backen (Die Muffins müssen noch weich sein!!)

