

Überraschungsmuffins

Zutaten | 12 Muffins

Teig:	
200 g	Mehl
50 g	Mandeln, gemahlen
3 EL	Kakao
3 EL	Backpulver
2	Eier
100 g	Zucker
80 g	Butter
300 ml	Buttermilch
12	„Überraschungen“ z.B. Nüsse, Rosinen, Tofifee etc.

Zubereitungszeit: 35 Min.

Zubereitung:

- Butter bei niedriger Temperatur schmelzen.
- Eier, Zucker, geschmolzene Butter und Buttermilch gut verquirlen.
- Mehl, Mandeln, Kakao und Backpulver miteinander vermischen. Die Mischung unter die cremig-flüssige Masse rühren. Den Teig in Muffinförmchen füllen (ca. 12 Stück).
- In die Mitte des Teiges die „Überraschung“ drücken.
- Muffins bei 160°C im Backofen ca. 20 Minuten backen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 83 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
301 kcal	16,6 g	28,6 g	7,9 g	97 mg