

# Überraschungsmuffins

## Zutaten | 12 Muffins

Teig

|       |                                                    |
|-------|----------------------------------------------------|
| 80 g  | Butter                                             |
| 2     | Eier                                               |
| 100 g | Zucker                                             |
| 300 g | Buttermilch                                        |
| 200 g | Mehl                                               |
| 50 g  | Mandeln, gemahlen                                  |
| 3 EL  | Kakao                                              |
| 1 TL  | Backpulver                                         |
| 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   |