

Chocolat-Chip-Muffins

Grundrezept

Zeit gesamt
40min



Zubereitungszeit
15min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Butter	150 g
Zucker	150 g
Vanille Zucker	2 TL
Salz	
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	2 TL
Schokoladenstreusel, Vollmilch	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen,
Muffinform

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel weiche Butter mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig schlagen. Zucker, Vanillinzucker, Salz und Eier abwechselnd unterrühren. Mehl und Backpulver in die Schüssel sieben, unterheben und zu einem glatten Teig verrühren, ggf. etwas Milch zugeben. Schokostreusel vorsichtig untermengen.

2. Die Mulden eines Muffinblechs fetten oder mit Backförmchen auslegen. Den Teig gleichmäßig darin verteilen und im Backofen ca. 20–25 Min. goldbraun backen. Chocolat-Chip-Muffins herausnehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Du kannst die Muffins auch mit Schokostreuseln aus weißer oder Zartbitterschokolade backen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	270 kcal
Kohlenhydrate	35 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	13 g