Glutenfreie Schoko-Muffins

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 12 Portionen

Butter	125 g
Zucker	100 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Salz	
Eier	2 St.
Mehl, glutenfrei	150 g
Kakaopulver	1 EL
Backpulver	0.5 Päckchen
Milch	50 ml
Schoko-Tropfen	100 g

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel weiche Butter, Zucker, Vanillinzucker, 1 Prise Salz und Eier mit einem Handrührer mit Schneebesen schaumig aufschlagen. Mehl, Kakaopulver und Backpulver in die Schüssel sieben und zu einem glatten Teig verrühren, ggf. etwas Milch nachgeben. Schoko-Tropfen vorsichtig unterheben.

2. Mulden eines Muffinblechs fetten oder mit Backförmchen auslegen. Teig gleichmäßig darin verteilen und im Backofen ca. 20–25 Min. backen. Schoko-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 Vollmilchschokolade backen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	215 kcal
Kohlenhydrate	24 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	12 g