




Mini-Muffins mit Schokoladen-Stückchen



 Zeit gesamt
30min

 Zubereitungszeit
10min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 12 Portionen

Zucker	75 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	1 TL
Rosinen	100 g
Schokolade, Vollmilch	125 g
Butter	80 g
Buttermilch	150 ml
Eier	1 St.
Puderzucker	1 TL

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Muffinform

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel Zucker, Salz, Mehl, Backpulver und Rosinen mischen. Schokolade hacken und unterheben. Weiche Butter mit Buttermilch und Ei verquirlen. Unter die Mehlmischung ziehen und Teig auf die gefetteten Mulden von Mini-Muffinblechen verteilen (alternativ je 2 Pralinenkapseln ineinandersetzen und Teig einfüllen).

2. Im heißen Ofen ca. 20 Min. backen. Auskühlen lassen und Mini-Muffins mit Puderzucker bestäuben.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	246 kcal		
Kohlenhydrate	36 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	4 g	Fette	10 g