

## Schoko-Mandel-Muffins

Zeit gesamt 50min



Zubereitungszeit 30min





## Zutaten

für 12 Portionen

100 g 125 g
125 g
3 St.
100 g
75 g
60 g
1 TL
1 TL
25 TL

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Sieb, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Muffinform

- 1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Mandeln und Schokolade fein hacken. Eier trennen und Puderzucker sieben.
- 2. In einer Schüssel Eiweiß mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen, dabei 30 g Puderzucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse steif und glänzend wird.
- 3. In einer weiteren Schüssel Butter, Eigelb und übrigen Puderzucker mit dem Handrührgerät cremig schlagen. Mandeln, Schokolade, Mehl, Backpulver und 1/3 vom Eischnee unterrühren. Übrigen Eischnee vorsichtig unterheben.
- 4. Teig in ein mit Papierförmchen ausgekleidetes Muffinblech verteilen und ca. 20–25 Min. backen. Schoko-Mandel-Muffins mit Puderzucker, Kakao und Zimt bestreuen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	228 kcal
Kohlenhydrate	19 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	15 g