



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
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	10 g