



Schoko-Mandel-Muffins

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Mandeln, ganz	100 g
Schokolade, Zartbitter	125 g
Eier	3 St.
Puderzucker	100 g
Butter	75 g
Weizenmehl, Type 405	60 g
Backpulver	1 TL
Kakaopulver	1 TL
Zimt	0.25 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesens,
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 Schneebesens 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