



Vollkorn Schoko-Rosinen-Muffins

Autor des Rezepts: Armin



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

Zutaten für 12 Muffins:

-

240 g Dinkel-Vollkornmehl

-

2 TL Backpulver

-

1/2 TL Natron

-

1 Prise Salz

-

90 g Vollrohr-Zucker

-

2 Päckchen Vanillezucker

-

100 g Zartbitter-Schokolade

-

80 g Rosinen

-



100 g zerlassene Bio-Butter

-

1 Ei

-

75 ml Milch

-

75 ml Joghurt

Zubereitungsanweisung

Zubereitung:

1. Stellen Sie ein Sieb auf eine Rührschüssel und geben Sie Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz, Natron und Backpulver hinein.
2. Sieben Sie nun durch leichtes Schütteln den Inhalt in die Schüssel (so vergisst man nichts!).
3. Zerteilen Sie die Schokolade mit einem großen Messer in erbsgrosse Stücke. Das geht am besten wenn man die Schokolade vorher im Kühlschrank abgekühlt hat.
4. Die Rosinen mit kochend Wasser überbrühen, 5 Minuten ziehen lassen, danach im Sieb gut abtropfen lassen.
5. Fügen Sie die Rosinen und die Schokobröckchen den trockenen Zutaten hinzu.
6. Schlagen Sie das Ei mit dem Schneebesen (oder einer Gabel) in einer kleinen Rührschüssel auf, fügen Milch und die zerlassene Butter dazu und vermischen alles kurz.
7. Machen Sie in der Mitte des Mehlgemischs eine kleine Mulde, gießen Sie die flüssigen Zutaten dazu und vermischen Sie alles mit dem Teigschaber. Der Teig sollte schwer vom Löffel reifen.
8. Den Teig nun in eine Muffin-Form einfüllen (Vertiefungen zu 2/3 füllen).
9. Backzeit 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180° C mit Ober- und Unterhitze.
10. Nach dem Backen ca. 4 Minuten abkühlen lassen und die Muffins aus der Form heben, evtl. auf einem Kuchengitter weiter abkühlen lassen.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden



Vollkorn Schoko-Rosinen-Muffins

<http://www.muffin-welt.com>

Zubereitungszeit	10 Min	Schwierigkeitsgrad	normal
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	