



Mokka-Muffins

Autor des Rezepts:



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-

1/4 l Milch

-

2-3 EL Instant-Espresso

-

2 Eier

-

Salz

-

100 g brauner Zucker

-

100 g Butter

-

75 g Mokkabohnen

-

1/2 TL gemahlener Kardamom

-



200 g Mehl

-

50 g Griess

-

2 1/2 TL Backpulver

-

Fett für die Förmchen

Mokkaguss:

-

100 g Kakaoglasur

-

1 EL Instant-Espresso

Zubereitungsanweisung

1. Den Backofen auf 200° C, Umluft 170° C, Gas Stufe 3 vorheizen.
2. Die Milch leicht erwärmen, den Espresso darin auflösen und abkühlen lassen.
3. Die Eier trennen. Das Eiweiss und eine Prise Salz steif schlagen.
4. Eigelb, Zucker und Butter verrühren. Die Mokkabohnen grob hacken und zusammen mit dem Kardamom unterrühren.
5. Mehl, Griess und Backpulver mischen.
6. Den Eischnee auf die Butter-Ei-Masse geben, die Mehlmischung darüber verteilen und alles vorsichtig unterheben.
7. Den Teig in gefettete Muffinförmchen füllen. In den vorgeheizten Backofen stellen und die Muffins ca. 25 Minuten backen.
8. Die Kakaoglasur nach Packungsanweisung erwärmen und das Esspressopulver unterrühren. Die kalten Muffins damit bestreichen.



Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	