



Schoko-Muffins (fettreduziert und ballaststoffreich)

Autor des Rezepts: Angelika



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

- 1 Tasse Weizenvollkornmehl
- 1/4 Tasse Kakaopulver (ungesüßt)
- 1TL Natron
- 1 Prise Salz
- 3 EL weiche Butter
- 3/4 Tasse brauner Zucker
- 2 Eier
- 1/2 Tasse Pflaumenpüree [dazu Babynahrung nehmen od. 1/2 Tasse Trockenpflaumen mit 1/2 Tasse sehr heißem Wasser 5 Min. einweichen u. mit Pürierstab pürieren (ist sehr einfach u. geht schnell)]
- 1 Pck. Vanillezucker

Zubereitungsanweisung

1. Backofen auf 190°C vorheizen, Papierförmchen in Muffinform legen
2. Mehl, Kakao, Natron u. Salz in Schüssel mischen
3. Butter, br. Zucker u. Vanillezucker u. Eier mit Mixer schaumig schlagen, Pflaumenpüree dazu u. gut verrühren.
4. Masse zur Mehlmischung, gut vermischen und Teig in Muffinform geben.
5. Muffins ca. 20 - 25 Min backen

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

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