



Schoko-Mandarinen-Muffins

Autor des Rezepts: Claudia



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

Zutaten:

-

1 Dose Mandarinen

-

85 g Zartbitterschokolade

-

135 g Butter

-

120 g Zucker

-

3 Eier

-

1 TL Zimt

-

30 ml Rum

-

135 g Mehl glatt

-



2 TL Backpulver

Verzierung:

-

200 g Schoko-Fettglasur

-

30 g Schokoladenstreusel

Zubereitungsanweisung

Zubereitung:

1. Ofen auf 175° C erhitzen.
2. Dose Mandarinen öffnen und abtropfen lassen.
3. Schokolade schmelzen.
4. Die Butter mit dem Zucker flaumig rühren und die geschmolzene Schokolade

dazugeben.

5. Dann die Eier, den Zimt und den Rum einrühren.
6. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unter die Masse heben.



Schoko-Mandarinen-Muffins

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

7. Teig zu 3/4 in die gefetteten Muffinförmchen füllen und mit Mandarinspalten

belegen.

8. 20-25 Minuten oder bis sie golden braun sind backen.

9. Auskühlen lassen, mit der Schoko-Fettglasur überziehen und Schokostreusel

darüberstreuen.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

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