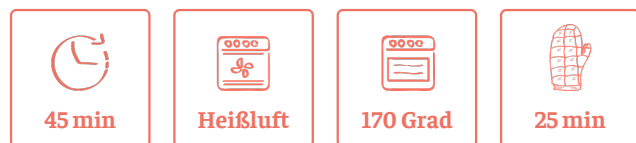


KUNTERBUNTE MUFFINS

★★★★★ 4.8 bei 41 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Für den Rührteig (>[Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen. Weizenmehl, Backpulver, Mandeln und Joghurt dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.
- 2 Den Teig in die Muffinformen füllen und in die Mitte jedes Muffins ein Schokobonbon drücken. Die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ungefähr 25 Minuten backen.



- 3 Für die Glasur das Kokosfett langsam erwärmen (das geht am besten im noch warmen Backofen), die Schokolade dazugeben und schmelzen lassen.
- 4 Die ausgekühlten Muffins kurz in Schokoglasur tauchen und mit Zuckerstreuseln bestreuen.



Zutaten

FÜR CA. 10 MUFFINS

TEIG

- 2 Eier
- 75 g Zucker
- 80 g Öl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 150 g Weizenmehl 700
- 4 g Backpulver
- 100 g Naturjoghurt
- 10 Schokobonbons

GLASUR

- 200 g Schokolade
- 40 g Kokosfett
- Zuckerstreusel