

Cappuccino-Muffins

aus: Jutta Renz, Volwert Muffins schnell & einfach, Hädecke Verlag ISBN 3-7750-0425-4

Zutaten für 12 Muffins (das stimmt fast nie, meist werden es mehr):

Teig:

250 g Weizenvollkornmehl
200 g Cappuccino-Schokolade (es geht jede nach deinem Gusto, gehackt)
3 TL Weinstein-Backpulver
½ TL Natron
1 Ei
120 g Vollrohrzucker
80 ml Pflanzenöl (Sonnenblumen)
300 g Buttermilch
100 ml starker Kaffee (Espresso)

Zum Verzieren:

200 g Schlagsahne
1-2 EL Zucker
Kakaopulver
12 Stückchen Cappuccino-Schokolade

Für die Backform:

Fett und Mehl oder 12 Papier-Backförmchen (Mehr!!)

Gibt es im Supermarkt oder Haushaltswarengeschäft, es müssen nicht die von Dr. Oetker sein, sondern „Hausmarke“ dafür jeweils zwei ineinander stecken.

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Vertiefungen im Muffinblech einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen.
2. Das Mehl, die Schokostückchen sowie das Backpulver und Natron sorgfältig vermischen.
3. In einer großen Schüssel das Ei leicht verquirlen. Den Zucker, das Öl und die Buttermilch hinzufügen und alles gut miteinander verrühren. Die Mehlmischung zur Eiermasse geben und **nur so lange rühren**, bis die trockenen Zutaten feucht sind.
4. Den Teig in die Muffinblech-Vertiefungen (Förmchen) füllen. Die Muffins im heißen Backofen auf der mittleren Schiene 20 – 25 Minuten backen (Stäbchenprobe nach 20 Minuten) .
5. Die fertigen Muffins aus dem Backofen nehmen, in der Form 5 – 10 Minuten ruhen lassen, aus der Form lösen und auf Kuchengitter abkühlen lassen.
6. Die Schlagsahne sehr steif schlagen, nach Belieben Zucker.
7. Je ein Esslöffel Schlagsahne auf die Muffins geben, mit Kakao bestäuben und ein Stück Schokolade darauf setzen.

Pro Muffin: ca. 970 kJ, ca . 231 kcal, E: 4,5g, F: 11g, KH: 27 g, Be: 2,5g, Chol: 21 mg
Zubereitungszeit ca. 55 Minuten

Gutes Gelingen und Guten Appetit

Wir hatten diese schon.