

Schoko-Muffins (mit Dinkelmehl)



- ✓ 250 g Butter
- ✓ 200 g Zucker
- ✓ 4 – 5 Eier
- ✓ 1-2 TL Zimt
- ✓ 2 EL Vanillezucker
- ✓ 3 EL Kakao
- ✓ 350 g Dinkelmehl Typ 630
- ✓ 1 Backpulver
- ✓ 250 ml Milch
- ✓ 150 g Schokoladenstreusel
- ✓ 100 g Schoko-Chunks (wer mag)
 - bunte Streusel oben drauf streuen (werden mitgebacken)

TL = Teelöffel

EL = Esslöffel

Aus allen Zutaten der Reihe nach einen Rührteig herstellen.

ACHTUNG:

Die Schokoladenstreusel und Schoko-Chunks nur ganz kurz verrühren

In Muffins-Formen verteilen und backen.

Menge: Es werden ca. 25-30 Muffins

30 Minuten Backzeit - 175°C Ober- und Unterhitze

Guten Appetit

© Margit Albert, Egloffswinden 25, 91522 Ansbach – 7. September 2021

www.margitalbert.com