

Cappuccino - Muffeins 1+2

Zutaten für: 12 Stück

200	Gramm	Eier (auswiegen ca. 4 Stück)
200	Gramm	Zucker
200	Gramm	Weiche Butter
20	Gramm	Kakao
1/2	Teel.	Zimt
1/2	Teel.	Nelkenpulver
6	Essl.	Cappuccinopulver (Instant)
200	Gramm	Mehl
12		Papierbackförmchen
2	Essl.	Öl für die Förmchen

Anleitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eier mit dem Zucker schaumig rühren, dann die Butter nach und nach unter Rühren dazugeben. Den Kakao, die Gewürze und das Cappuccinopulver dazurühren. Das Mehl unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig zu 2/3 in die Muffinförmchen einfüllen. Die Muffins 20-25 Min. goldbraun backen. Nach dem Backen 5 Min. in der Form lassen und erst dann herausnehmen und auf einem Kuchegitter auskühlen lassen.

CAPPUCCINO - MUFFINS 2

Zutaten: 250 g Mehl 150 g Zucker 4 EL Cappuccino-Pulver 2 TL Backpulver 1/2 TL Natron 100 bis 120 g Schokoladenraspel 250 g saure Sahne oder Schmand 200 g Sahne 100 g zerlassene Butter 2 Eier

Zubereitung: Mehl, Zucker, Cappuccino, Backpulver und Natron mischen. In einer weiteren Schüssel die zerlassene Butter, Sahne und Eier verrühren. Die flüssige Mischung unter die Mehlmischung geben. Die Schokolade unterziehen. Den Teig in einer Muffinform verteilen und bei 180 Grad etwa 25 bis 30 Minuten backen.