

Chocolate - Chip - Muffins

Zutaten für: 12 Stück

Backofen auf 175 °C vorheizen
In einer Schüssel

1	Beutel	MAGGI Kartoffel-Püree komplett mit feinem Buttergeschmack
		Mit
150	Gramm	Mehl
70	Gramm	Mandeln, gehackt
50	Gramm	Schokoladenraspeln
2	Teel.	Backpulver
		Und
1/2	Teel.	Natron
		Mischen
		In einer zweiten Schüssel
125	Gramm	Butter, weich
		Mit dem Handrührgerät cremig rühren
120	Gramm	Zucker
		Unterrühren
1		Ei
		Und
300	Gramm	Sahne, sauer
		Unterrühren.

Anleitung:

Die Mehlmischung zur Eimasse geben und nur solange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind 12 Papierförmchen In einem Muffinblech verteilen. Den Teig darin verteilen und im Backofen ca. 30-35 Min. backen. Die Muffins ca. 5 Min. ruhen lassen, aus der Form nehmen und auskühlen lassen

TIPP: Mit Schokoladenguss bestreichen Zubereitungszeit 50 Min