

Espresso - Schokoladen - Muffeins

Zutaten für: 1 Rezept

120	Gramm	Vollkornmehl
140	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
50	Gramm	Schoko-Tröpfchen (z. B. Schwartzau)
2	Pack.	Espresso- Instantpulver
2		Eier
140	Gramm	Brauner Zucker
1/2	Pack.	Vanillezucker
80	ml	Öl
140	ml	Milch
85	Gramm	Joghurt

Anleitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Muffeinblech mit Papierförmchen ausstatten. Die trockenen Zutaten mischen. In einer Schüssel die Eier aufschlagen und verquirlen. Dann den Zucker, Vanillezucker, Öl, Milch und den Joghurt hinzufügen und gut verrühren. Die trockenen Zutaten zufügen und mischen. Den Teig zu $\frac{3}{4}$ in die Papierförmchen füllen und ca. 20-25 min. backen.