

Kiwi - Schokoladen - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Zartbitterschokolade
2		Kiwis
240	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
40	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
2		Eier
120	Gramm	Zucker
80	ml	Neutrales Öl
80	ml	Sahne
160	Gramm	Kiwi-Joghurt

Anleitung:

Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Zartbitterschokolade grob raspeln und Kiwis schälen und in kleine Stückchen schneiden. Mehl, Backpulver, Natron und Haselnüsse in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Eier, Zucker, Öl, Sahne und Joghurt schaumig schlagen. Mehlgemisch dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.