

## Mokka - Muffins

Zutaten für: 12 Stück

1/4	Ltr.	Milch
2-3	Essl.	Instant-Espresso
2		Eier
		Salz
100	Gramm	Brauner Zucker
100	Gramm	Butter
75	Gramm	Schoko-Mokkabohnen
1/2	Teel.	Gemahlener Kardamom
200	Gramm	Mehl
50	Gramm	Grieß
10 1/2	Teel.	Backpulver

### *MOKKAGUSS*

---

100	Gramm	Kakaoglasur
1	Essl.	Instant-Espresso Mark einer halben Vanilleschote

### *AUSSERDEM*

---

Muffinbackform  
Öl für die Form

### Anleitung:

Den Backofen auf 180C vorheizen. Die Vertiefungen des Muffinbleches mit dem Öl ausstreichen. Die Milch leicht erwärmen, Espresso-Pulver darin auflösen und abkühlen lassen. Eiweiß und eine Prise Salz steif schlagen. Eigelb, Zucker und weiche Butter verrühren. Die Mokka-Bohnen grob hacken und zusammen mit dem Kardamom unterrühren. Mehl, Grieß und Backpulver mischen. Den Eischnee auf die Butter-Ei-Masse geben, die Mehlmischung darüber verteilen und alles vorsichtig unterheben. Den Teig in gefettete Muffin-Förmchen füllen. In den auf 180 C vorgeheizten Backofen stellen und die Muffins etwa 25 Minuten backen