

Rosinen - Schoko - Muffeins

Zutaten für: 12 Stück

200	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1		Ei
100	Gramm	Zucker
100	ml	Speiseöl (geschmacksneutral! nicht Olivenöl!)
200	Gramm	Joghurt
100	Gramm	Rosinen
100	Gramm	Schokotröpfchen oder kleingehackte Blockschokolade

Anleitung:

Mehl, Backpulver und Natron mischen, in eine Rührschüssel sieben. Ei, Zucker, Öl und Joghurt dazu, mit Knethaken verrühren. Rosinen und Schokolade unterheben.

Papierförmchen oder Muffeinsform zu 2/3 mit Teig füllen.
(Muffeinsform vorher einfetten, mit Mehl, Paniermehl oder geriebenen Nüssen ausstreuen)

Backen: ca. 25 min Ober-/Unterhitze: 180 Grad (vorheizen)
Heißluft: 160 Grad (nicht vorheizen) Gas: Stufe 3 (vorheizen)

In Mini-Muffeins-Form ergibt das ca. 36 Stück. Dann etwas kürzer backen.