

Rosinen - Schokoladen - Muffins Variante 1

Zutaten für: 1 Rezept

40	ml	Orangensaft
1 1/2	Teel.	Orangenschale
100	Gramm	Rosinen
160	Gramm	Mehl
2		Teelöffel Backpulver
40	Gramm	Kokosraspeln
1	Prise	Salz
3		Eier
60	Gramm	Zucker
120	Gramm	Butter
80	Gramm	Schokoladen-Sirup

Anleitung:

Orangensaft mit Orangenschale vermischen und Rosinen darin eine halbe Stunden ziehen lassen. Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Mehl, Backpulver, Kokosraspeln und Salz in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Eier, Zucker, Butter und Schokoladen-Sirup schaumig schlagen. Orangen-Rosinen und Mehlgemisch dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.