

Rosinen - Schokoladen - Muffins Variante 2

Zutaten für: 1 Rezept

1	Becher	Schlagsahne
150	Gramm	Zucker
300	Gramm	Mehl
		Je 1 TL Backpulver und Natron
1	Prise	Salz
100	Gramm	Rum-Trüffelschokolade
2		Eier
100	Gramm	Rumrosinen

Anleitung:

Mehl mit Backpulver und Natron vermischen, Sahne, Eier, Zucker, Salz und die Mehlmischung in eine Schüssel geben und mit dem Mixer verrühren, die Schokolade schmelzen und einrühren, zuletzt die Rosinen unterheben und in vorbereitete Muffinförmchen füllen, bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.