

Schokolade - Nuffeins - Klassische

Zutaten für: 14 Stück

300	Gramm	Mehl
1 1/2	Essl.	Backpulver
180	Gramm	Zucker
1	Tüte	Vanillinzucker
30	Gramm	Kakaopulver
2		Eiweiße
150	ml	Butter oder Margarinemilch; ca.
	Etwas	Puderzucker zum Bestreuen

Anleitung:

1. Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillinzucker und Kakao gut mit einander vermischen Eiweiße dazugeben. So viel Butter oder Margarinemilch hinzufügen, bis ein glatter, fester Teig entsteht.

2. Muffeinförmchen zu einem Viertel mit der Teigmasse füllen und die Schokomuffeins im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.

3. Die abgekühlten Muffeins mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: 40 Minuten Arbeitszeit: 20 Minuten

Pro Stück 587/140 kJ/kcal 3 g Eiweiß 1 g Fett 30 g Kohlenhydrate 2 g Ballaststoffe 0 mg Cholesterin