

Schokoladen - Cola - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

Variante 1		
Zutaten:		
200	Gramm	Mehl
70	Gramm	Speisestärke
2	Teel.	Backpulver
2	Teel.	Natron
3	Essl.	Kakao
230	Gramm	Zucker
150	Gramm	Butter
125	ml	Cola
100	ml	Buttermilch
3		Eier
2		Fläschchen Butter-Vanille-Aroma

Anleitung:

Backofen auf 190 C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Mehl, Backpulver, Natron und Kakao in einer Schüssel mischen. In einer zweiten Schüssel Zucker, Butter, Cola, Buttermilch, Eier und Vanillearoma schaumig rühren. Mehlgemisch dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 25 Minuten backen

Variante II Zutaten: 280 g Mehl 2 Teelöffel Backpulver 40 g Kakaopulver 80 g Schokostreusel 130 g Butter 2 Eier 160 g Zucker 2 Päckchen Vanillinzucker 50 g Natur-Joghurt 120 ml Cola 80 ml Orangensaft
Zubereitung: Backofen auf 190 C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Mehl, Backpulver, Kakao und Schokostreusel in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Butter, Eier, Zucker, Vanillinzucker, Joghurt, Cola und Orangensaft schaumig rühren. Mehlgemisch dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.