

## Sekt - Muffeins

Zutaten für: 1 Rezept

|       |         |   |
|-------|---------|---|
| 150   | Gramm   | Mehl                                    |
| 1/2   | Pack.   | Backpulver                              |
| 1     | Essl.   | Kakao                                   |
| 100   | Gramm   | Gemahlene Haselnüsse                    |
| 50    | Gramm   | Schokoraspeln                           |
| 1 1/2 | Teel.   | Lösliches Kaffee- oder Cappuccinopulver |
| 2     |         | Eier                                    |
| 150   | Gramm   | Butter oder Margarine                   |
| 150   | Gramm   | Zucker                                  |
| 1     | Pack.   | Vanillezucker                           |
| 1/2   | Flasche | Piccolo-Sekt                            |

### Anleitung:

Mehl, Backpulver und Kakao sieben, mit Nüssen, Schokolade und Kaffee vermischen. Eier schaumig schlagen, mit Fett, Zucker und Vanillezucker zu einem glatten Teig verrühren, Sekt einrühren.

Backen: ca. 20 Min./180 Grad Umluft Nach dem Abkühlen mit Schokoladenglasur verzieren.