Schokomuffin



Bild und Rezept von Stine Helm

Trockene Zutaten:
250 gr Mehl
8 gr Backpulver
20 gr Backkakao
50 gr Zucker
200 gr geriebene Osterhasen (oder Nikolaus oder einfach Schokolade)

Feuchte Zutaten
1 Ei
125 gr Sauerrahm
200 ml Vollmilch
100 gr Nussnougatcreme

Die trockenen Zutaten gut durchmischen.
Die feuchten Zutaten in der Maschine gut verquirlen.
Die trockenen Zutaten zugeben und GANZ kurz vermischen. Insgesamt höchstens 1 Minute!!

Mit dem Eisportionierer in Muffinsförmchen geben. Zwischen 20 und 25 min bei 180 Grad Umluft backen.