

Weißer Schokoladen Muffin

15 min
Zubereitung

20 min
Backzeit

Zubereitung:

Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Schokolade in kleine Stücke schneiden, in einer Schüssel mit Mehl, Backpulver und Natron mischen.

IN einer weiteren Schüssel Ei, Zucker, Öl, Buttermilch schaumig schlagen und das Mehlgemisch unterheben.

Teig in Förmchen füllen und ca. 20-25 Min. backen.

Muffins 5 Min. ruhen lassen, aus den Förmchen nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zutaten für 12 Stück

190
g
Mehl Type 405

100
g
Schokolade - weiß

70
g
Zucker

2
TL
Backpulver

1
TL
Natron

1
Ei

70
ml

Öl

200
ml

Buttermilch

328
kcal / 100g

191
kcal / Stück

58
g / Stück