

Weißwein- Muffin

15 min
Zubereitung

20 min
Backzeit

Zubereitung:

Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

In einer Schüssel Mehl, Schokolade, Backpulver und Natron mischen.

In einer weiteren Schüssel Ei, Zucker, Weißwein, Joghurt, Saure Sahne schaumig schlagen und das Mehlgemisch unterheben.

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

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

Zutaten für 12 Personen

250
g
Mehl Type 405

120
g
Schokolade - geraspelt

100
g
Zucker

100
g
Naturjoghurt

100
g
Saure Sahne

200
ml
Weißwein

2
TL

Backpulver

1
TL

Natron

1
Ei

254
kcal / 100g

199
kcal / Personen

78
g / Personen