



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

200 g Schokolade, zartbitter
 100 g Butter
 100 g Backzucker
 1 TL Vanillezucker
 2 Stk. Eier
 2 Stk. Eidotter
 45 g Mehl

Mein persönlicher Tipp

Als Weihnachtsdessert mit Staubzucker bestreuen und mit köstlichem Weichselkompott und Vanilleeis servieren.



Elisabeth Heidegger

Referentin für Ernährung in St. Pölten,
 LK NÖ

Weihnachtsmuffins



Foto: Elisabeth Heidegger - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Die Schokolade mit der Butter in Stücke teilen und bei niedriger Temperatur unter Rühren langsam schmelzen lassen.
- Gut auskühlen lassen.
- Den Zucker, Vanillezucker, Eier und Dotter einige Minuten schaumig schlagen.
- Das Mehl und die gut ausgekühlte Butter-Schokolademasse vorsichtig und langsam unter die Eiermasse heben.
- 14 Muffinförmchen auf ein Blech stellen.
- Die Masse in einen Spritzsack füllen und die Muffinförmchen gleichmäßig 2/3 befüllen.
- Im vorgeheizten Backrohr ca. 18 Minuten bei 180 °C backen.

Quellen:



Elisabeth Heidegger: *Privatrezept*



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
 Nachhaltigkeit und
 Tourismus

LE 14-20
 Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
 Landesförderfonds für
 die Entwicklung des
 ländlichen Raums:
 Hier investiert Europa in
 die ländlichen Gemeinden

