

Schoko-Honig-Muffins

Zutaten für 12 Muffins:

150 g Zucker
50 g Honig
1 Ei (Gew.-Kl. M)
80 ml Biskin® Reines Pflanzenöl
200 g Joghurt
200 g Weizenmehl (Type 405)
1 EL Kakaopulver
100 g Kölln Zauberfleks® Honig
2 TL Backpulver
1 TL Natron

Dekoration:

350 g Schlagsahne
2 ½ EL Kakaopulver
3 Päckchen Vanillezucker
20 g Kölln Zauberfleks® Honig

Zubereitung:

Alle Teigzutaten gut verrühren und die Zauberfleks® vorsichtig unterheben. Teig gleichmäßig in den Muffin-Formen verteilen und im vorgeheizten Backofen backen.

Schlagsahne mit Vanillezucker und Kakaopulver steif schlagen und gleichmäßig auf den abgekühlten Muffins verteilen. Im Anschluss die Sahnehaube mit den Zauberfleks® dekorieren.

Ober-/Unterhitze: 200 °C

Umluft: 170 °C

Backzeit: ca. 20-25 Minuten

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (ohne Wartezeit)

Nährwerte pro Stück:

5 g Eiweiß, 40 g Kohlenhydrate, 2 g Ballaststoffe, 17 g Fett, 337 kcal / 1.410 kJ

Tipp:

Alternativ können auch 24 kleine Muffins gebacken werden.