

Mango Schoko Muffins

Autor des Rezepts: Herbert



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

- 250g Mangofleisch
- 250g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 EL Kakaopulver
- 2 Eier
- 250g Joghurt
- 100g Zucker
- 75ml Öl
- 125g Nussnougatcreme

Zubereitungsanweisung

1.

1.

Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Muffinsblech fetten und kalt stellen.

2.

Mangofleisch würfeln. Mehl, Backpulver und Kakaopulver mischen. Fruchtfleisch unterheben.

3.

Eier, Joghurt, Zucker und Öl verquirlen. Mehlmischung unterrühren. Teig in die Vertiefungen füllen.



4.

In die Mitte des Teiges mit einem feuchten Teelöffel eine Vertiefung drücken und je 1 TL Nussnougatcreme hineingeben.

5.

Im Backofen 20-25 Minuten backen.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	15 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	