



Muffins mit Erdnüssen und weisser Schokolade

Autor des Rezepts:



Keine Beschreibung vorhanden

[Rezept Zutatenliste](#)

Zutaten für ca. 12 Stück:

-

75 g geröstete, gesalzene Erdnüsse

-

100 g weisse Schokolade

-

2 Eier

-

100 g Butter

-

100 g Zucker

-

300 g saure Sahne

-

200 g Mehl

-

60 g Hartweizengriess

-



2 TL Backpulver

-

Fett für die Förmchen

Zubereitungsanweisung

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200° C, Umluft 170° C, Gas Stufe 3 vorheizen.
 2. Erst die Erdnüsse und dann die weisse Schokolade grob hacken.
 3. Die Eier trennen. Das Eiweiss steif schlagen. Eigelb, Butter, Zucker und saure Sahne verrühren.
 4. Die Erdnüsse und die Schokolade untermischen.
 5. Mehl, Griess und Backpulver mischen.
 6. Den Eischnee auf die Masse geben, die Mehlmischung darüber verteilen und alles unterheben.
 7. Den Teig in gefettete Muffinförmchen füllen und in den vorgeheizten Backofen stellen. Die Muffins ca. 25 Minuten backen.
-

Anmerkungen

Zubereitungszeit	10 Min	Schwierigkeitsgrad	einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region	Deutschland	Kosten pro Portion	