

Schokoladen – Muffins

Köstlicher Schokorührteig – gelingsicher und rasch zubereitet!
Ideal für die Geburtstagsparty!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei und fruktosearm
siehe Tipp am Rezeptende



Für 12 Stück

125g Butter (ggf. laktosefrei), weich

100g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

3 Eier

1 EL Kakaopulver

125g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](https://rezepte-glutenfrei.de) gibt's
Infos zu Mehlmischungen.

1/2 P. Backpulver

50ml Milch (ggf. laktosefrei)

100g Schokostreusel (ggf. laktosefrei)

Zur Dekoration:

Kuvertüre (ggf. laktosefrei)

Glutenfreie Zuckerstreusel, Salzbrezeln, usw.

1. Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig rühren.
Nach und nach die Eier zufügen und eine dickcremige
Schaummasse herstellen.

2. Alle restlichen Zutaten für den Teig zur Schaummasse geben
und verrühren.

3. Ein Muffinblech mit Papierförmchen bestücken und den Teig in die Förmchen füllen. Bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 20-25 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Die ausgekühlten Muffins mit geschmolzener Kuvertüre bestreichen und nach Wunsch dekorieren.

Milchfrei – Tipp: Vegane Margarine anstatt Butter einsetzen. Einen pflanzlichen Milchersatz anstatt Milch verwenden. Schokostreusel durch vegane geraspelte Schokolade oder Zartbitterstreusel tauschen.

Fruktosearm – Tipp: 130g Getreidezucker anstatt Zucker und gemahlene Vanille anstatt Vanillezucker verwenden. Im Handel ist gluten- und laktosefreie sowie fruktosearme Schokolade erhältlich. Anstatt der Schokostreusel fruktosearme Schokolade raspeln. Fruktosearme Schokolade schmelzen und zur Dekoration einsetzen.

