

# Becherli-Schoggimuffins

Für dieses Rezept braucht es keine Waage.  
Die Zutaten werden ganz einfach  
mit einem Joghurtbecher abgemessen.

## Zutaten

---

3 Eier  
1 Becher Schokoladenpulver  
1 Becher Mehl  
1 Becher gemahlene Haselnüsse  
½ Becher Sonnenblumenöl  
1 Becher Crème fraîche  
1 Beutel Backpulver  
1 Becher Zucker  
1 Beutel Vanillezucker

## Zubereitung

---

Etwa 20 Minuten + Backzeit

- 1 Öl, Zucker und die Eier in einer Rührschüssel schaumig rühren.
- 2 Nüsse, Schokoladenpulver und Crème fraîche zugeben und gut mischen.
- 3 Mehl, Backpulver und Vanillezucker zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 4 Eine Muffinform mit Papierförmchen auslegen und den Teig darin verteilen. Im vorgeheizten Ofen (180°C Ober- und Unterhitze) auf der zweituntersten Rille während 25 Minuten backen.
- 5 Herausnehmen, auskühlen lassen und nach Belieben dekorieren.

## Tipp

---

Der Teig kann auch in einer eingefetteten Cakeform gebacken werden. Die Backzeit ist dann 45-50 Minuten.