

Espresso Muffins (12 Stück)

Zutaten:

- 280 g Mehl
- 160 g Zucker
- 1 Päckli Backpulver
- 50ml Espresso
- 1 TL Zimt
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- 120 g Butter
- 2 Eier
- 200 ml Milch
- 1 Päckli Bourbon Vanillezucker
- 100 g Schokoraspel

Zubereitung:

Ofen auf 200°C erhitzen

Mehl, Zucker, Backpulver, Espresso, Zimt und Salz in eine Schüssel geben und miteinander vermischen

Die Butter verlassen und in eine andere Schüssel geben

Eier, Milch und Vanillezucker hinzufügen und gut verrühren

Die Mehlmischung nach und nach zur Buttermischung geben, gut rühren und 50 g Schokoraspel unterheben

Den Teig auf die Muffinformen verteilen und die restlichen Schokoraspel darauf streuen

Die Muffins auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen