

aromuli

... für di' & mi'

Rezept für dich zum Nachkochen

aromuli©-Küche



BECHERKUCHEN-MUFFINS

mit aromuli© KLUGES KUGERL

VEGETARISCH



- Zubereitungsdauer:** 20 Minuten Zubereitung + 20 Minuten Backzeit + auskühlen + Glasur erstellen und fest werden lassen
- Schwierigkeitsgrad:** leicht
- Empfohlene Beilagen:** (Vanille)Eiscreme, Schlagsahne, Fruchtjoghurt, rote Grütze

aromuli© e.U. - Ätherische Öle auf Xylitkugeln zum Lutschen und Würzen

A-8051 Graz • Wiener Str. 199/6 • Tel.: +43 (0)316 681500-0 • Fax: DW 15 • Internet: www.aromuli.at
E-Mail: office@aromuli.at • UID: ATU56739417 • FN 428505 f LG f. ZRS Graz • DVR: 4012824

aromuli

... für di' & mi'

Rezept für dich zum Nachkochen

aromuli©-Küche

Zutaten für 12 Muffins:

Für die Muffins:

4	Eier
1 Becher	Sauerrahm
1 Becher	Zucker
1 Becher	Kakao (entweder nur hellen Kakao (z.B. Nesquik) oder du mischt den hellen Kakao im Verhältnis 1:1 mit dunklem Kakao (z.B. Bendsorp)
1 Becher	Nüsse (gemahlen)
1 Becher	Mehl
½ Becher	Öl
1 Pkg.	Backpulver
ca. 60 Stk.	aromuli©-KLUGES KUGERL

Glasur:

100g	Haushaltsschokolade
80g	Butter
1TL	Kokosfett

Zum Bestreuen:

ca. 60 Stk.	aromuli©-KLUGES KUGERL
-------------	------------------------

Zubereitung

1. Eier, Sauerrahm, Zucker, Kakao, Öl gut mit dem Mixer verrühren, sodass eine schaumige Konsistenz entsteht.
2. Mehl, Nüsse, aromuli und Backpulver gut miteinander vermischen und dann vorsichtig unter die Mischung rühren, in Muffinformen abfüllen (zu $\frac{3}{4}$ befüllen) und bei 180°C Umluft ca. 20 Minuten backen.
3. Nach dem Backen auskühlen lassen, dann mit der Glasur bestreichen und pro Muffin etwa 5 Stk. aromuli zur Garnierung auf die bereits leicht angetrocknete, aber nicht mehr flüssige Glasur geben.

aromuli

... für di' & mi'

Rezept für dich zum Nachkochen

aromuli©-Küche

4. Für die Glasur Haushaltsschokolade, Butter und Kokosfett im Wasserbad schmelzen, einige Minuten gut verrühren, sodass keine Stückchen mehr sichtbar sind und die Masse bereits handwarm oder kühler ist. Damit die Muffins bestreichen bzw. glasieren.

Rezept by Christina Wnuck

**Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht dir dein aromuli©-Team!**