

Stracciatella Mini Muffins

Zutaten:

200 g Mehl
2 TL Backpulver
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
150 g Joghurt
75 ml Sonnenblumenöl
50 g Schokoladenraspel

Zubereitung:

Aller Zutaten (bis auf die Schokolade) in einen Rührschüssel geben und verrühren.

Zuletzt die Schokoladenraspel unterrühren.

Ein Mini-Muffinblech mit Papierbackförmchen auslegen. Dann den Teig in die Förmchen geben.

Im auf 160°C Umluft (oder 180°C Ober/Unterhitze) vorgeheizten Backofen ca. 18-20 Minuten backen.

Danach auf einem Kuchengitter erkalten lassen.