

Schokoladen - Kaffee - Muffins aus Reismehl



Zutaten für 12 Muffins Förmchen:

2	Kaffee Ristretto
100 g	Butter
100 g	dunkle Schokolade (72% Kakao), zerbröckelt
4	Eier
1 Prise	Salz
150 g	Zucker
1 1/2 TL	Vanille Paste oder Vanillezucker
160 g	Reismehl Typ: 150.000
40 g	Maisstärke
2 TL	Backpulver

Zubereitung:

2 Kaffee Ristretto in eine kleine Pfanne geben, Butter und Schokolade beifügen und unter Rühren bei kleiner Hitze schmelzen, leicht abkühlen lassen. Eier trennen, das Eiweiss und Salz steif schlagen. Eigelb und Zucker mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes oder der Küchenmaschine ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Butter, Schokolade und Vanille Paste begeben. Das Mehl, die Maisstärke und das Backpulver mischen und unter den Teig ziehen. Am Schluss das Eiweiss unterziehen.

Teig in die Förmchen füllen und im auf 180° vorgeheizten Backofen (keine Umluft) ca. 20 Minuten in der Ofenmitte backen. Vor dem Servieren ev. mit Puderzucker bestäuben.