

Schokoladenmuffins aus Reismehl

Für 12 Muffins Förmchen

Zutaten

50 g	Butter
80 g	dunkle Schokolade (65% Kakao), zerbröckelt
4	Eier
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 TL	Vanille Paste oder Vanillezucker
80 g	Reismehl, Typ: 080.000
20 g	Maisstärke
1 TL	Backpulver



Zubereitung

Butter und Schokolade in einer Pfanne unter Rühren bei kleiner Hitze schmelzen, leicht abkühlen lassen. Eier trennen. Eigelb und Zucker mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes oder der Küchenmaschine ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Butter, Schokolade, Salz und Vanille Paste begeben. Eiweiss steif schlagen. Mit dem Mehl, Maisstärke und Backpulver abwechslungsweise unter den Teig ziehen.

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