

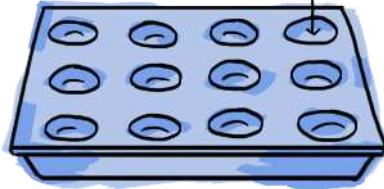


KAKAOMUFFINS



1. Den Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen

2. Die Muffinpapierbecher in die Muffinformen geben



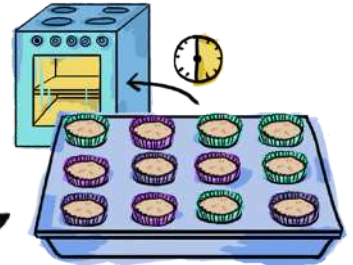
3. Dinkelmehl mit Backpulver gut verrühren



4. Dann alle restlichen Zutaten dazugeben



5. Mit dem Handmixer auf niedrigster Stufe ca. 2 Minuten rühren



6. Den Teig in jeder Muffinform verteilen und 30 Minuten backen



Tipp: Kommt beim Geburtstag sicher gut an!



Für 12 Stück: 150 ml Sonnenblumenöl, 250 g Dinkelmehl, 2 EL Kakao, 100 g geriebene Haselnüsse, 250 g Joghurt, 1 Pkg Backpulver, 150 g Zucker, 2 Eier