

## Schoko Muffins

170g Zucker mit

2 Eiern

2 EL Öl

4cl Rum

130g Milch schaumig rühren.

150g Mehl

2 TL Backpulver

40g Kakao

1 TL Zimt und

1 Prise Salz dazugeben. Schließlich

170g Rosinen unterrühren. In eine

Muffinform füllen und abbacken, auf Kuchenrost auskühlen lassen.

**Backen:** 20 – 25min. Heißluft: bei 175°C oder Ober-/Unterhitze:  
bei 200°C

**Anzahl:** 12 Stück

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten

**Beilage:** Partylaune

### Tipp:

- ★ Der Teig muß vor Zugabe der Rosinen äußerst zäh sein.
- ★ Statt Rosinen können auch 200g geröstete Kokosflocken verwendet werden.
- ★ Aus ästhetischen Gründen bitte keine Papierformen verwenden!
- ★ Die Muffinform einfetten und einmehlen, nicht mit Semmelbröseln!
- ★ Nicht zu dunkel werden lassen, Kakao wird sonst bitter!
- ★ Vor Genuß mit Puderzucker bestäuben.

Lorenz Lang <[rezepte@tandrin.de](mailto:rezepte@tandrin.de)>  
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)