Torten & Kuchen

# Schokomuffin mit grüner Kuvertüre

**Nachspeise**
Rezeptart

**30 Minuten**
Zubereitung

**leicht**
Schwierigkeit

25-30 Minuten Backzeit

## Zutaten für 12 Portionen

100 g Dinkelvollkornmehl
100 g Dinkelauszugsmehl
2 EL geriebene Walnüsse
60 g Backzucker
1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
180 g Kochschokolade
80 g Butter
2 Eier (M-L)
100 ml Milch

100 g weiße Kuvertüre
1-2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
12 Muffinförmchen

## Zubereitung

12-er Muffinform mit Papierförmchen bestücken, Backrohr auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Butter und Kochschokolade schmelzen, Eier mit Hilfe des Handmixers schaumig aufschlagen. Mit Hilfe eines Kochlöffels zuerst Milch dann geschmolzene Butter und Kochschokolade unterrühren. Mehl, Walnüsse, Zucker, Backpulver und Salz miteinander vermengen und ebenfalls gut unter die Masse rühren.
Den Teig in die vorbereiteten Formen aufteilen und 25-30 Minuten backen.

Muffins aus der Form nehmen und auf einem Rost gut auskühlen lassen. Anschließend die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und mit Kürbiskernöl gut vermischen. Die Kernölkuvertüre auf den Muffins verteilen und aushärten lassen.

**Tipp:** Vor dem Aushärten der Kuvertüre die Muffins mit Zuckerdekor verzieren.

**Rezept von Mag. Theresia Fastian, www.fastian.at / Foto: Magazin Kochen & Küche, www.kochenundkueche.com**