



## Muffins mit Schokostückchen und Orange

---

Diese Muffins werden nicht mit Papierförmchen gebacken, sondern eher als kleine Brötchen. Ergibt 8 bis 10 Muffins.

### Zutaten:

---

Sonnenblumen-Öl zum Einfetten der Backformen  
125g Weizenmehl  
125g Vollkornmehl  
2 1/2 Teelöffel Backpulver  
30g gemahlene Mandeln  
50g brauner Zucker  
Saft und fein abgeriebene Schale einer Bio-Orange  
170g Frischkäse  
2 große Eier  
60g Zartbitterschokolade, gehackt in Stückchen.

### Zubereitung

---

Mehl und Backpulver in einer großen Schüssel mischen. Mandeln und Zucker untermischen, in die Mitte der Mischung eine Vertiefung eindrücken.

Orangensaft, Frischkäse und einer in einer zweiten Schüssel sorgfältig verrühren. Mischung in die Vertiefung geben und mit den Trockenzutaten zu einem groben Teig verarbeiten.

Als letztes die Schokoladenstücke unterziehen.

Die Mulden der Muffinformen gut mit dem Sonnenblumenöl einfetten und den Teig auf die Formen verteilen.

Die Schoko-Orangen-Muffins im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad für etwa 20 bis 25 Minuten backen. Die Muffins müssen aufgehen und goldbraun backen.

Die fertigen Muffins aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und warm servieren.