



## Mokka-Muffins

---

Muffins mit Kaffee- und Schokoladen-Geschmack, ein leckerer Trockenkuchen für die Kaffeetafel. Rezept für 12 Mokka- oder Espresso-Muffins.

### Zutaten:

---

230g Mehl  
ein Eßlöffel Backpulver  
2 Eßlöffel Kakao-Pulver  
eine Prise Salz  
120g zerlassene Butter  
120g brauner Zucker  
ein Ei  
250ml Milch  
ein Teelöffel Bittermandelaroma  
2 Eßlöffel starken Espresso  
1 Eßlöffel Nescaffee-Pulver  
50g gehackte Zartbitter-Schokolade  
50g Rosinen

Für die Deko:

3 Eßlöffel brauner Zucker  
ein Eßlöffel Kakaopulver  
ein Teelöffel gemahlener Piment

### Zubereitung

---

Muffinblech mit Papierbackförmchen auslegen und den Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen.

Mehl, Backpulver, Kakaopulver und Salz in einer großen Schüssel mischen.

Zerlassene Butter mit Zucker cremig schlagen. Ei zugeben und mit Milch, Bittermandelaroma, Espresso und Kaffeepulver gut verrühren. Rosinen und die gehackte Schokolade vorsichtig untermischen.

Die flüssige Mischung zu den Trockenzutaten geben und grob untermischen bis alle trockenen Zutaten feucht und der Teig noch etwas klumpig ist.

Die Förmchen zu zwei Dritteln mit dem Teig füllen.

Für die Deko den Zucker mit Kakaopulver und gemahlenem Piment mischen. Die Mischung vor dem Backen auf die Muffins streuen.

Die Muffins für 20 Minuten backen. Die Muffins sollen gut aufgehen und eine goldbraune Farbe haben. Muffinform aus dem Ofen nehmen und die Muffins entweder warm servieren oder auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.