

Schoko-Muffins mit Kakaonibs

Zutaten für 12 Stück

140 g weiche Butter

140 g Xucker (=Xylit, Birkenzucker)

2 Prisen Himalayasalz

Abrieb 1 Zitrone

½ TL Vanillepulver

5 Eier

100 g Mandelmehl

1 g Xanthan

1 Pck. Backpulver

15 g Kakaopulver

80 g gemahlene Mandeln

50 g Kakaonibs

Anleitungen

Butter schaumig rühren bis sie Spitzen zieht. Erst Xucker, Salz, Zitronenabrieb und Vanillepulver und als nächstes die Eier einzeln unterrühren und schaumig aufschlagen. Mehl, Xanthan, Backpulver, Kakaopulver und gemahlene Mandeln mischen und kurz unterrühren. Zum Schluss die Kakaonibs mit einem Löffel unterheben.

Muffinform mit Papierförmchen auslegen und den Teig gleichmäßig darin verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Heißluft 30 Minuten backen.