

## *Schoko-Muffins mit Kakaonibs*

### **Zutaten für 12 Stück**

- 140 g weiche Bio-Butter
- 140 g Xylit (=Birkenzucker)
- 2 Prisen Himalayasalz
- Abrieb von einer Zitrone
- ½ TL Vanillepulver
- 5 Bio-Eier
- 100 g Mandelmehl
- 1 Pck. Weinsteinbackpulver
- 15 g Kakaopulver
- 80 g gemahlene Mandeln
- 50 g Kakaonibs

### **Zubereitung**

- Butter schaumig rühren bis sie Spitzen zieht. Erst Xylit, Salz, Zitronenabrieb und Vanillepulver und als nächstes die Eier einzeln unterrühren und schaumig aufschlagen.
- Mehl, 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.