Stracciatella Muffins von nadine gebhardt

Mengen für 10 Personen

Rezept für 24 Personen berechnen, ergibt 2 Muffinblech à 12 Stk

104 g Butter	
104 g Zucker	
104 Paare Eier	Paare= Gramm= ca. 3 Stk Eier, je nach Grösse variiert die Stk Anzahl!
104 g Weissmehl	
6.0 g Backpulver	
1.0 Stück Zitronen	
60 g Schokosplitter	Schokostreusel verwenden!

– Butter, Zucker, Zitronenabrieb schaumig rühren, bis die Masse hell/ weiss ist
– Eier beigeben, weiterführen bis sich alles verbunden hat
– Mehl mit Backpulver mischen und zur Masse geben
– Schoggistreusel beigeben, alles gut verrühren

Muffins portionieren, bei 180 Grad ca 20 Minuten backen