Schlichte Muffins

3 EL Zucker

3 geh. EL Mehl (Dinkel 630 oder Weizen 405)

3 EL Öl 1 Ei

etwas Milch/Wasser mit Kohlensäure

Backpulver Vanillezucker

Optional

1 geh. EL Zuckerdekor

10 g Raspelschokolade

25 g Chokolatechunks (wird heftig)

Bei 4 x Teig ein halbes Päckchen Vanillezucker und halbes Päckchen Backpulver verwenden.

Die Zutaten (ohne "Optional") ohne Milch/Wasser verrühren und dann mit etwas

Milch/Wasser eine etwas flüssigerere Konsistenz erzeugen.

Das Rezept reicht für ca. drei volle Muffins.

Die optionalen Zutaten reichen für vier Muffins.

Das Förmchen bis ca. 2 mm unter dem Rand füllen.

Ca. 20 Minuten bei 180°C Unter-/Oberhitze backen