

Saftige Cappuccinomuffins mit Arganöl

die Gourmetvariante



Zutaten für 1Portionen

250 g Mehl
2 Pck. Kaffeepulver, (Cappuccinopulver)
1 EL Kakaopulver
3 TL Backpulver
1 Ei(er)
125 g Rohrzucker
1 Pck. Vanillezucker
50 ml Öl, (**Arganöl**)
100 g Frischkäse
300 g Buttermilch
100 g Pistazien, geschrotet
1 Prise Salz
etwas Öl, (Arganöl) für die Form

Zubereitung

Alle Zutaten, bis auf die Pistazien, zu einem Teig vermischen und anschließend die Pistazien unterheben und in die geölten Formen geben.

Zum Schluss noch ein paar Pistazien oben drüber streuen.

Bei 180° C für ca. 20 Min. in den Backofen.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Quelle: www.chefkoch.de