

## Horst Lichter | Mokka-Joghurt-Muffins in der Tasse

---

### Zutaten für ca. 12 Stück:

- 260 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- Salz
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Naturjoghurt 3,5% Fett
- 80 ml Öl
- 2 Eier
- ca. 12 Stücke Mokka-Trüffel-Schokolade (ca. 100 g)

### Außerdem:

- Fett für die Förmchen
- Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung:

Backofen auf 175 °C vorheizen. 12 kleine ofenfeste Tassen (oder Gläser) einfetten.

Mehl mit Backpulver, 1/2 TL Salz, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel vermischen. Joghurt mit Öl und Eiern in einer 2. Schüssel verrühren. Die Mehlmischung mit einem Kochlöffel oder Schneebesen gut unter die Joghurtmasse mischen.

Den Joghurt-Teig maximal 3/4 hoch in die vorbereiteten Tassen füllen. Je 1 Stück Mokka-Trüffel-Schokolade vorsichtig in den Teig drücken.

Die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und in den Tassen etwa 5 Minuten abkühlen lassen.

Die Mokka-Muffins mit Puderzucker bestäuben und noch warm in den Tassen mit einem Löffel servieren.

*Rezept: Horst Lichter*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 17.03.2017*

*Prominenter Gast: Claudia Roth*