



Schauen Sie  
auch gerne  
unser Video  
auf YouTube!



# XXL Double Chocolate Muffins



**Dauer**  
ca. 60 Min



**Schwierigkeit**  
einfach



**Portionen**  
6 XXL oder 12 Normale

## Beschreibung

Saftige Muffins als XXL-Variante oder natürlich auch als ganz normale Muffins.

## Zutaten

|       |                   |       |                    |
|-------|-------------------|-------|--------------------|
| 300 g | Datteln entsteint | 50 g  | Kakaopulver        |
| 380 g | Dattelmilch       | 180 g | Dinkelvollkornmehl |
| 60 g  | Olivöl            | 2 TL  | Backpulver         |

Optional:

|       |                   |       |            |
|-------|-------------------|-------|------------|
| 100 g | Kokosblütenzucker | 100 g | Schokolade |
|-------|-------------------|-------|------------|

## Zubereitung

Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Muffinform vorbereiten. Datteln, Pflanzenmilch und Olivenöl im Mixer fein pürieren. Mehl, Kakaopulver, Backpulver und ggf. Kokosblütenzucker vermischen. Die Dattelmilch zugeben und kurz zu einem glatten Teig verrühren. Die gehackte Schokolade unterheben und etwas davon oben auf die Muffins streuen. Ca. 30 Minuten backen, leicht abkühlen lassen und genießen!