



Kostbares vom  
**SCHLATTBAUERNGUT**  
mehr als Bio.

## Traubenkern-Schoko-Muffins

### Zutaten:

- 80g Zartbitterschokolade
- 180g Dinkelmehl
- 80g geriebene Mandeln
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 Msp. Zimt
- 120g Zucker
- 80ml Bio-Traubenkernöl
- 100g Vanillejoghurt
- 150g Apfelmus

### Zubereitung:

Das Backrohr auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Muffinbackblech mit Papierförmchen auslegen.

Die Schokolade fein hacken. Das Dinkelmehl in einer Schüssel mit dem Zimt, Backpulver und den Mandeln vermengen. Das Joghurt mit dem Bio-Traubenkernöl und dem Apfelmus vermischen und unter die Mehlmischung heben. Die Schokolade untermengen. Den Teig in die Förmchen füllen und ca. 25 Minuten backen.