

## Muffin-Bites

### Zutaten

2 Eier  
80 g Rohrohrzucker  
10 g Vanillezucker  
125 g Butter weich  
1 Prise Salz  
125 g Dinkelmehl Typ 630  
1,5 TL Weinsteinpulver  
50 g Schokotröpfchen alternativ: Schokostreusel oder Raspelschokolade

### Außerdem

Puderzucker  
etwas Zitronensaft  
Zuckerstreusel (maritim)



### Zubereitung

1. Butter und Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Eier einzeln hinzufügen und unterrühren.
2. Mehl und Weinsteinpulver vermischen und zum Teig geben. Schokotröpfchen kurz unterheben.
3. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und in die gefettete und mit Mehl ausgestäubte Brownie-Bites-Form (oder in die Waffelbecher oder die Minimuffinform) füllen.
4. Bei 170°C Grad Umluft ca. 10 Minuten backen. Die Backzeit variiert je nach Form.
5. Die fertigen Bites aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und dann aus dem Form lösen. Vollständig auskühlen lassen.
6. Aus Puderzucker und Zitronensaft einen Zuckerguss anrühren. Auf jeden Bite einen Kleks setzen und mit Zuckerstreuseln dekorieren.