# Matcha Muffins

**für 12 Stück | 30 Minuten | 261 kcal**

Bist du bereit für eine süße Versuchung, die nicht nur herrlich aussieht, sondern auch ein Fest für die Sinne ist? Dann lade ich dich herzlich ein, in die Welt der Matcha Muffins einzutauchen – eine Kombination aus dem erfrischenden Geschmack des Matcha und der cremigen Süße weißer Schokolade. In nur 30 Minuten bringst du ein Stück japanische Backkunst in deine Küche!

## Zubereitung:

1. Zutaten für die leckeren Matcha Muffins bereitlegen und den Ofen (Ober- und Unterhitze) auf 180°C vorheizen.
2. Als erstes Ei, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel miteinander mit einem Handmixer verrühren, sodass eine cremige Masse entsteht.
3. Anschließend Mehl, Matcha und Backpulver durch Sieb hinzufügen.
4. Dann Milch, Joghurt und das Öl dazugeben und alles gründlich zu einem glatten Teig ohne Klümpchen mit dem Mixer verrühren.
5. Füge dem Teig zum Schluss noch die weißen Chocolate Chunks zu und rühre diese mit einem Löffel gut unter, sodass sie gut im Teig verteilt sind.
6. Jetzt ein Muffinblech mit 12 Muffinförmchen aus Papier auslegen. Dann nacheinander jede Muffinform zu 2/3 mit Teig füllen.
7. Die Muffins in den heißen Ofen schieben und auf der mittleren Ebene für 20 Minuten backen. Nach der Backzeit die Cupcakes hervorholen, abkühlen lassen und die Förmchen herausholen. Entweder gleich servieren (meine Lieblingsvariante) oder für unterwegs einpacken. Fertig – Itadakimasu!

## Zutaten:

- ☐ 180 g Mehl (zum Beispiel Weizen)
- ☐ 1 EL Matcha
- ☐ 1 TL Backpulver
- ☐ 100 g Zucker
- ☐ 1 EL Vanillezucker
- ☐ 1 Ei
- ☐ 120 ml Milch
- ☐ 3 EL Joghurt (natur)
- ☐ 60 ml Öl (zum Beispiel Rapsöl)
- ☐ 100 g Chocolate Chunks (weiß)