



Rugbrødsmuffins med chokolade

Tid: 20 minutter. **Hævetid:** 50 minutter. **Bagetid:** 15-20 minutter. **Antal:** 15-20 stk.

Kombinér din trang til noget sødt med noget, som også er sundt. De små muffins er bagt med en færdig rugbrødsblanding tilsat god mørk chokolade.

25 g gær
½ l lunkent vand
400 g Amo Fuldorns Rugbrød
(bageblanding i poser a 1 kg)
125 g durumhvedemel
150 g mørk chokolade 70 %
1 dl mørke eller lyse rosiner
15-20 faste muffinforme af metal
eller silikone

Oplos gæren i det lunkne vand. Rør rugbrødsblandingen og hvedemelet i, og rør det godt sammen – gerne i 10 minutter og på røremaskine, hvis du har sådan en. Hak chokoladen groft, og vend den i sammen med rosinerne. Læg bagepapir i faste muffinforme, og fordel dejen heri. Lad de 15-20 muffins hæve tildækket i 50 minutter.

Bag dem på nederste rille i en 200° varm ovn i 15-20 minutter. Lad dem køle lidt af, før du vipper dem ud af formene. Kan fryses eller opbevares i plastpose.

TIP:

Spis bollerne med frisk frugt som mellemmåltid, eller læg dem med i børnenes madpakker som en lille sød overraskelse.