

Glutenfreie Schokoladen-Cupcakes

Inhaltsstoffe

1 1/2 Tassen weißes Reismehl
3/4 Tasse Hirsemehl
1/2 Tasse ungesüßtes Kakaopulver
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Backpulver
1 Esslöffel Backpulver
1 Teelöffel Xanthangummi
4 Eier
1 1/4 Tassen weißer Zucker
2/3 Tasse saure Sahne
1 Tasse Milch
2 Teelöffel Vanilleextrakt

Wegbeschreibung

Den Ofen auf 175 Grad Celsius vorheizen. Zwei 12er Muffinförmchen einfetten oder mit Papierförmchen auslegen.

In einer mittelgroßen Schüssel das Reismehl, das Hirsemehl, den Kakao, das Salz, das Natron, das Backpulver und den Xanthan verrühren. In einer anderen großen Schüssel Eier, Zucker, saure Sahne, Milch und Vanille verquirlen. Die trockenen Zutaten unterrühren, bis der Teig glatt ist. Den Teig mit einem Löffel gleichmäßig in die vorbereiteten Förmchen verteilen.

Im vorgeheizten Ofen backen, bis die Oberseite bei leichtem Druck zurückfedert, 20 bis 25 Minuten. In der Form auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Nach dem Abkühlen die Cupcakes auf einer Servierplatte anrichten.