GUTEKUECHE.AT
das Gourmet Portal ...

Schokoladenmuffins



Zubereitungszeit:
40 Minuten

Arbeitszeit:
20 Minuten

Koch-/Backzeit:
20 Minuten

Verfasst von:
Haasi35

Wer kennt sie nicht die heiß begehrten Schokoladenmuffins. Ein einfaches Rezept, das Kinderherzen höher schlagen läßt, das sind Schokomuffins.

Zutaten für 12 Portionen:

2	Stück	Eier
30	Gramm	Kakaopulver
250	Gramm	Mehl (glatt oder universal)
170	Milliliter	Milch
2	Teelöffel	Natron oder Backpulver
1/2	Teelöffel	Salz
120	Gramm	Staubzucker
1	Päckchen	Vanillezucker
110	Gramm	weiche Butter
200	Gramm	Zartbitterschokolade

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 190° vorheizen. Muffinblech mit Papier-Muffinförmchen in jeder Mulde ausstatten.

2. Schokolade in kleine Stückchen zerhacken oder grob raspeln. Mehl, Natron, Kakaopulver und Salz in einer Schüssel gut vermischen. Die Butter zerlassen und mit Staubzucker, Milch, Eiern und Vanillezucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen gut verrühren.

3. Die flüssigen Zutaten mit der Hälfte der Schokoladenstückchen in die Mehlmischung geben und so lange verrühren, bis das Mehl komplett untergearbeitet ist.

4. Den Teig in die Muffinförmchen verteilen und die restlichen Schokostückchen oben auf die Muffins geben.

5. Muffins auf der mittleren Schiene bei 190° ca. 20 Minuten backen.