Schokoladenmuffins

Erstellt von Benutzer Haasi35 am

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

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

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.

Die flüssigen Zutaten mit der Hälfte der Schokoladenstückchen in die Mehlmischung geben und so lange verrühren,

bis das Mehl komplett untergearbeitet ist.

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

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

GUTEKUECHE.AT
das Gourmet Portal ...

© 2000-2014 **GuteKueche.at** - All Rights Reserved.