GUTEKUECHE
das Gourmet Portal ...

Schokoladenmuffins



Zubereitungszeit:
40 Minuten

Arbeitszeit:
20 Minuten

Koch-/Backzeit:
20 Minuten

Verfasst von:
GuteKueche

Die kleinen Kuchen mit Schokoladestücke schmecken herrlich süß und sind immer willkommen. Ein tolles Rezept auch für unsere Kids.

Zutaten für 12 Portionen:

1	Päckchen	Backpulver
100	Gramm	Butter (weich)
2	Stück	Eier
30	Gramm	Kakaopulver
250	Gramm	Mehl
170	Milliliter	Milch
1/2	Teelöffel	Salz
1	Päckchen	Vanillezucker
200	Gramm	Zartbitterschokolade
100	Gramm	Zucker

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, Backpulver, Kakaopulver und Salz in einer Schüssel gut vermischen. Die Butter zerlassen und mit Zucker, 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.