

Schwarz-weiss Muffins

Autor des Rezepts: Teresa



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

Für den schwarzen Teil:

- 150g Zartbitter oder Vollmilch Schokolade
- 250g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 110g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier
- 200 ml Vollmilch oder Buttermilch
- ca. 50g Kaabapulver

Für den hellen Teil:

- 150g weiße Schokolade
- 250 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g Butter
- Vanillepudding-Pulver (ca. 37 g)
- 110 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier
- 200 ml Vollmilch oder Buttermilch

Zubereitungsanweisung

Für den dunkeln Teil:

- 1.



1. Die Schokolade mit dem Messer in kleine Stücke hacken.
2. Mehl, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel gut vermischen.
3. Zucker, Vanillezucker, Eier und Milch in einer anderen Schüssel mit einem Schneebesen gut verrühren.
4. Die flüssige und die feste Mischung gut verrühren und die Schokostückchen begeben.
5. Ein Muffinblech mit Förmchen auslegen.
6. Mit dem Teig ca. 1/3 der Förmchen füllen und erst einmal zur Seite stellen.

Für den hellen Teil:

1. Das Backrohr vorheizen (180°C) und die Förmchen mit Butter ausstreichen bzw. mit Förmchen auslegen.
2. Die Schokolade mit dem Messer in kleine Stücke hacken.
3. Mehl, Backpulver, Salz und das Pudding-Pulver in einer großen Schüssel gut vermischen.
4. Die Butter in einer anderen Schüssel erwärmen (damit sie flüssig wird), Zucker, Vanillezucker, Milch und die Eier nacheinander begeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.
5. Das Eiergemisch und die Schoko-Stücke unter das Mehl mischen und gut verrühren.
6. Den Teig in die Förmchen füllen und ca. 15-20 Minuten backen.
7. Etwas kühlen lassen und am besten noch warm genießen!

Anmerkungen

Dieses Rezept dürfte für etwas mehr als 12 normale Muffins reichen. Also entweder die Zutaten reduzieren oder eine zweite Muffinform bereithalten.

Zubereitungszeit	30 Min	Schwierigkeitsgrad	schwierig
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	