



Scharfe Schoko-Muffins

Autor des Rezepts: Nicola



Eine tolle Idee für einen scharfen Valentinstag

Rezept Zutatenliste

Zutaten für 12 Muffins:

-

150 Zucker

-

150 Butter

-

3 Eier

-

(evtl. etwas Milch)

-

3 EL Kakaopulver (ich nehm Sarotti feine Trinkschokolade, schokoladig aber nicht zu bitter)

-

1 EL scharfes Paprikapulver

-

1 winziger Schluck Rotwein oder sogar Rum



-
150g Mehl

-
2 TL Backpulver

Zubereitungsanweisung

Zubereitung:

1.

Zutaten von Zucker bis Rotwein oder Rum alle zusammen schaumig rühren

2.

Mehl und Backpulver dazu geben und kurz alles vermischen

3.

12 Muffin-Förmchen im Muffinblech zu 2/3 füllen.

4. 20 min bei 180 Grad backen (Backofen vorheizen!)

Deko:

Nach 10 min. wenn der Teig erste Risse bekommt, ein Herz einschneiden (oder sogar ausschneiden: dann 1 Minute vor Schluss Gummibärchen einfüllen, die füllen das herzförmige Loch aus)

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden



Scharfe Schoko-Muffins

<http://www.muffin-welt.de>

Zubereitungszeit	10 Min	Schwierigkeitsgrad	normal
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region	Deutschland	Kosten pro Portion	