



Spezial Schoko Muffins

Autor des Rezepts: Michaela



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

Zutaten für 12 Muffins:

-

200 g Zartbitterschokolade (also Haushaltsschoko)

-

250 g Mehl

-

30 g Kakaopulver (aber nicht so eine Trinkmischung wie "benco" verwenden sondern den richtigen Kakao, der noch nicht weiterverarbeitet ist)

-

2 TL Natron man kann stattdessen auch Weinsteinbackpulver verwenden

-

1/2 TL Salz

-

110 g weiche Butter

-

100 g Zucker

-

2 Eier



-

170 ml Vollmilch

-

1 Pck. Vanillezucker

-

je nach Belieben Schoko für die Glasur und Zuckerstreusel

Zubereitungsanweisung

Zubereitung:

1.

Das Backrohr vorheizen (ca. 190° C) und die Muffin-Form mit Butter ausschmieren.

2.

Die Kochschokolade in kleine Stückchen zerbrechen.

3.

Mehl, Kakaopulver, Natron (oder Weinsteinbackpulver) und Salz mit einem Schneebesen in einer grossen Schüssel verrühren.

4.

Die Butter zerlassen und mit Zucker, Eiern, Milch und Vanillezucker mit einem Schneebesen in einer extra Schüssel verschlagen.

5.

Die flüssigen Zutaten und die Schoko-Stückchen in die Mehlmischung geben und gut verrühren. (Je länger man die Sachen miteinander vermischt, umso flaumiger werden die Muffins!!)

6.

Teig gleichmässig auf die Form aufteilen und ca. 18 Min. backen, herausnehmen und erst nach weiteren 10 Min. aus den Förmchen lösen!



Spezial Schoko Muffins

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

7. Eventuell mit Schokoglasur und Zuckerstreusel verzieren!

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	