



Spezial Schoko Muffins



Autor des Rezepts: Michaela

Bewertung: 
(170 Wertungen)

Rezept Beschreibung: 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!
 7. Eventuell mit Schokoglasur und Zuckerstreusel verzieren!
-

Anmerkungen:

Keine Beschreibung vorhanden



[Gary´s Cookbook 3.0.14 by Gerald Berger - www.Garyscookbook.de](http://www.Garyscookbook.de)