

Schoko- Muffins (12 Stück)

Du benötigst dazu:

- 125 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier
- 200 g Zartbitterschokolade
- 200 g Mehl
- 4 EL Backkakao
- 1 Prise Salz
- 2 TL Backpulver
- 175 ml Milch



Und so geht's:

1. Du verrührst die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einer Schüssel.
2. Jetzt kannst du die Eier unterrühren.
3. Jetzt musst du die Zartbitterschokolade in einer anderen Schüssel oder auf einem Brettchen grob hacken.
4. Den Ofen kannst du schon auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen.
5. Nun mischst du das Mehl mit Kakaopulver, Salz und Backpulver in einer separaten Schüssel.
6. Zu der Mehlmischung fügst du nun die Milch hinzu.
7. Dann wird alles zur Butter-Zuckermischung gegeben.
8. Jetzt musst du alles gut verrühren.
9. Zum Schluss kommt etwa zwei Drittel der gehackten Schokolade dazu.
10. Jetzt kannst du den fertigen Teig mit Hilfe eines Löffels in die Förmchen füllen.
11. Die restlichen gehackten Schokostückchen kannst du auf den Muffins verteilen. (Du kannst diese auch anders verziehen)
12. Jetzt werden die Muffins im vorgeheizten Ofen ca. 25 Min gebacken.

Guten Appetit!!!

