



Schokomuffins von salida

Mengen für 10 Personen

Quelle: Kochbuch "Muffins", Zabert Sandmann

Tags: benötigt Backofen

Ausrüstung: Muffinförmli

| | |
|--------------------------|--|
| 45 g Butter | zergehen lassen |
| 80 g Schwarze Schokolade | klein hacken |
| 200 g Weismehl | |
| 100 g Zucker | |
| * 8 g Vanillezucker (8g) | |
| 20 g Kakaopulver | |
| 6.0 g Backpulver | |
| 2.0 g Natron | |
| 1.0 g Salz | alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen |
| 2.0 Stück Eier | |
| 1.5 dl Milch | Butter, Eier und Milch verrühren, die Masse in die Mehl-Kakao-Mischung geben und mit Schwingbesen verrühren. Schokolade unterrühren. |

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Backofen auf 180° vorheizen. Teig bis max. 3/4 in Muffinformen füllen. 20-25 Minuten backen. Nach Belieben mit einer Glasur verzieren.