

Schokomuffins

von salida

Mengen für 118 Personen

Quelle: Kochbuch "Muffins", Zabert Sandmann

Tags: benötigt Backofen

Ausrüstung: Muffinförmli

531 g Butter	zergehen lassen
944 g Schwarze Schokolade	klein hacken
2.36 kg Weismehl	
1.18 kg Zucker	
11.8 Stück Vanillezucker (8g)	
236 g Kakaopulver	
70.8 g Backpulver	
23.6 g Natron	
11.8 g Salz	alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen
23.6 Stück Eier	
1.77 Liter Milch	Butter, Eier und Milch verrühren, die Masse in die Mehl-Kakao-Mischung geben und mit Schwingbesen verrühren. Schokolade unterrühren.

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