Schokomuffins von salida

Mengen für 15 Personen

Quelle: Kochbuch "Muffins", Zabert Sandmann

Tags: benötigt Backofen

Ausrüstung: Muffinförmli

67.5 g Butter	zergehen lassen
120 g Schwarze Schokolade	klein hacken
300 g Weissmehl	
150 g Zucker	
1.5 Stück Vanillezucker (8g)	
30 g Kakaopulver	
9.0 g Backpulver	
3.0 g Natron	
1.5 g Salz	alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen
3.0 Stück Eier	
2.25 dl 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.