

# Schokomuffins

von salida

Mengen für 40 Personen

Quelle: Kochbuch "Muffins", Zabert Sandmann

Tags: benötigt Backofen

Ausrüstung: Muffinförmli

180 g Butter	zergehen lassen
320 g Schwarze Schokolade	klein hacken
800 g Weismehl	
400 g Zucker	
4.0 Stück Vanillezucker (8g)	
80 g Kakaopulver	
24 g Backpulver	
8.0 g Natron	
4.0 g Salz	alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen
8.0 Stück Eier	
6 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.