

Schokomuffins von salida

Mengen für 50 Personen

Quelle: Kochbuch "Muffins", Zabert Sandmann

Tags: benötigt Backofen

Ausrüstung: Muffinförmli

225 g Butter	zergehen lassen
400 g Schwarze Schokolade	klein hacken
1.0 kg Weismehl	
500 g Zucker	
5.0 Stück Vanillezucker (8g)	
100 g Kakaopulver	
30 g Backpulver	
10 g Natron	
5.0 g Salz	alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen
10 Stück Eier	
7.5 dl Milch	Butter, Eier und Milch verrühren, die Masse in die Mehl-Kakao-Mischung geben und mit Schwingbesen verrühren. Schokolade untermischen.

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