

Schokoladenmuffins von Leonie

für 12 Muffins

Zubereitungszeit 20 Min.

Backzeit ca. 18 Min.

ca. 300 kcal je Muffin



Zutaten: Butter oder Papierförmchen für das Blech

200 g Zartbitterschokolade, 250 g Mehl, 30 g Kakaopulver, 2 TL Natron, ½ TL Salz, 110 g weiche Butter, 100 g Zucker, 2 Eier, 170 ml Milch, 1 P. Bourbon- Vanillezucker

1. Den Backofen auf 190 ° C (Umluft 160 ° C; Gas Stufe 2-3) vorheizen. Die 12 Vertiefungen eines Muffinblechs mit Butter ausfetten oder mit Papierförmchen auslegen.
2. Die Schokolade in kleine Stückchen zerbrechen. Mehl, Kakaopulver, Natron und Salz in einer großen Schüssel mit einem Schneebesen verrühren. Die Butter zerlassen und mit Zucker, Eiern, Milch und Vanillezucker mit einem Schneebesen in einer mittelgroßen Schüssel gut vermischen.
3. Die flüssigen Zutaten und die Hälfte der Schokoladenstückchen in die Mehlmischung geben und verrühren, bis das Mehl ganz untergearbeitet ist.
4. Den Teig gleichmäßig auf die Muffinsförmchen verteilen und die restlichen Schokoladenstückchen auf die Muffins geben. Die Muffins auf der mittleren Schiene des Ofens 18 Minuten backen, herausnehmen, nach 10 Minuten aus den Vertiefungen herausnehmen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Tipp: Wer möchte kann die Schokomuffins auch mit Liebesperlen oder Dekorperlen verzieren. Probiert diese Muffins auch mal mit eurer Lieblingsschokolade oder eurem Lieblingsschokoriegel!