

Schokomuffins von salida

Mengen für 10 Personen

Quelle: Kochbuch "Muffins", Zabert Sandmann

Tags: benötigt Backofen

Ausrüstung: Muffinförmli

45 g Butter	zergehen lassen
80 g Schwarze Schokolade	klein hacken
200 g Weismehl	
100 g Zucker	
* 8 g Vanillezucker (8g)	
20 g Kakaopulver	
6.0 g Backpulver	
2.0 g Natron	
1.0 g Salz	alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen
2.0 Stück Eier	
1.5 dl Milch	Butter, Eier und Milch verrühren, die Masse in die Mehl-Kakao-Mischung geben und mit Schwingbesen verrühren. Schokolade unterrühren.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

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