

Schokomuffins

von salida

Mengen für 110 Personen

Quelle: Kochbuch "Muffins", Zabert Sandmann

Tags: benötigt Backofen

Ausrüstung: Muffinförmli

495 g Butter	zergehen lassen
880 g Schwarze Schokolade	klein hacken
2.2 kg Weismehl	
1.1 kg Zucker	
11 Stück Vanillezucker (8g)	
220 g Kakaopulver	
66 g Backpulver	
22 g Natron	
11 g Salz	alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen
22 Stück Eier	
1.65 Liter 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.