

Schokomuffins von salida

Mengen für 28 Personen

Quelle: Kochbuch "Muffins", Zabert Sandmann

Tags: benötigt Backofen

Ausrüstung: Muffinförmli

126 g Butter	zergehen lassen
224 g Schwarze Schokolade	klein hacken
560 g Weismehl	
280 g Zucker	
2.8 Stück Vanillezucker (8g)	
56 g Kakaopulver	
16.8 g Backpulver	
5.6 g Natron	
2.8 g Salz	alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen
5.6 Stück Eier	
4.2 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.