

Muffins mit Weisser und Dunkler Schokolade

Kategorien: Backen, Muffins, Schokolade

Zutaten für: 16 Stueck

400	Gramm	Weizenmehl
1	Essl.	Backpulver
2	Essl.	Kakaopulver
115	Gramm	Muskovade, dunkel (Rohrohrzucker)
2		Eier
150	ml	Saure Sahne
150	ml	Milch
4	Essl.	Sonnenblumenoel
175	Gramm	Weisse Schokolade; Kleingehackt
175	Gramm	Haushaltsschokolade; klein Gehackt Kakaopulver; zum Bestaeuben

Anleitung:

Den Herd auf 180 Grad C vorheizen. Muffinformen mit entsprechenden Papierfoermchen auslegen. Mehl, Backpulver und Kakao in eine Schuessel sieben und den Zucker unterruehren. In die Mitte eine Vertiefung druecken. In einer separaten Schuessel Eier mit saurer Sahne, Milch und Oel verruehren, dann in die Vertiefung zu den trockenen Zutaten geben. Gut ruehren und vom Rand nach und nach die gesamte Mehlmischung unterarbeiten, so dass ein dicker, cremiger Teig entsteht. Die weissen und dunklen Schokoladenstuecke in den Teig ruehren. Die Muffinfoermchen mit einem Loeffel fast bis zum Rand mit der Schokoladenmasse fuellen. 25-30 Minuten backen, bis die Muffins gut aufgegangen sind und sich fest anfuehlen. Auf einem Kuchengitter abkuehlen lassen und dann leicht mit Kakaopulver bestaeuben.

Anmerkung: Die Menge ist wohl fuer groessere als die hier ueblichen 12-er Muffinformen gedacht.