

Schaumkuss - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

8		Schaumküsse/Negerküsse (z.B. Dickmanns)
100	Gramm	Zartbitterschokolade
260	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
2		Eier
120	Gramm	Zucker
80	ml	Neutrales Öl
120	ml	Sahne

Anleitung:

Böden von der Negerkussmasse entfernen und Schokolade grob hacken. Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Mehl, Backpulver, Natron und Schokolade in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Eier, Zucker, Öl, Sahne und Negerkussmasse schaumig schlagen. Mehlgemisch dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.