

Schoko - Kokos - Muffins 1

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Zartbitterschokolade
100	ml	Milch
100	Gramm	Mehl
100	Gramm	Kokosraspel
2	geh. TL	Backpulver
100	Gramm	Weiche Butter
100	Gramm	Puderzucker
1		Ei (Größe M)
50	Gramm	Zartbitter-Kuvertüre oder Schokoladeguss; ca.

Anleitung:

Die Schokolade hacken und in der erwärmten Milch schmelzen. Schokoladenmilch abkühlen lassen. Ofen auf 175 Grad vorheizen. Mehl mit Kokosraspeln und Backpulver mischen. Butter mit Puderzucker und Ei cremig schlagen. Schokoladenmilch untermischen. Mehlmischung schnell unterrühren. Den Teig in die Form füllen und im Ofen bei 175 Grad 20-25 Minuten backen. Muffins herausnehmen und abkühlen lassen. Muffins aus den Vertiefungen lösen und auf ein Kuchengitter setzen. Kuvertüre schmelzen und die Oberseite der Muffins damit bestreichen, evtl. mit Kokosraspeln bestreuen.