

Schokoladen - Muffin (Innen Noch Flüssig)

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Schokoladendessert mit 53% Kakaoanteil
175	Gramm	Butter
125	Gramm	Puderzucker
75	Gramm	Mehl
5		Eier

Anleitung:

In der Mikrowelle die Butter (in Flocken) in einem Topf schmelzen lassen. Das Mehl und den Puderzucker in eine Schüssel geben. Die 5 Eier hinzufügen und solange verrühren, bis der Teig glatt ist. Vorsichtig die Butter und die Schokolade unterrühren. Die Innenseiten von 6 feuerfesten Förmchen (5 cm hoch und 7,5 cm Durchmesser) mit Butter bestreichen und mit Mehl bestreuen. Die Förmchen zu jeweils 3/4 mit Teig füllen. Den Ofen auf 200°C (Stufe 7) vorheizen, dann die Muffins für genau 7 Minuten bei 200°C backen. Warm mit Mandarinenpüree oder Vanilleeis servieren.

Tipps : Achten Sie auf die Garzeit! Testen Sie die Muffins, bevor Sie sie aus dem Ofen holen: Sie müssen innen flüssig und außen fest sein! Sie können sie auch im Voraus zubereiten und in der Mikrowelle einige Sekunden auf mittlerer Stufe aufwärmen. Nehmen Sie nur kleine Förmchen und füllen Sie diese nicht vollständig aus, denn der Teig ist sehr gehaltvoll!