

Schokoladen - Walnuss - Muffins

Kategorien: Gebäck, Muffin, Walnuss, Schokolade

Zutaten für: 12 Stück

| | | |
|-----|-------|---|
| 175 | Gramm | Butter |
| 150 | Gramm | Haushaltsschokolade; klein- Gehackt |
| 200 | Gramm | Zucker |
| 50 | Gramm | Brauner Zucker |
| 4 | | Eier |
| 1 | Teel. | Vanillearoma |
| 1/2 | Teel. | Mandelaroma |
| 110 | Gramm | Weizenmehl |
| 1 | Essl. | Kakaopulver |
| 115 | Gramm | Walnuesse; oder Pecannuesse; Gehackt |

Anleitung:

Den Herd auf 180°C vorheizen. Eine Muffinform mit 12 Vertiefungen fetten oder entsprechende Papierfoermchen in die Vertiefungen legen. Die Butter mit der Schokolade im Wasserbadtopf oder in einer feuerfesten Schuessel ueber siedendem Wasser schmelzen. In eine grosse Ruehrschiessel geben. Den gesamten Zucker unter die Schokoladenmasse ruehren. Nach und nach die Eier untermischen, dann Vanille- und Mandelaroma zugeben. Mehl und Kakaopulver daruebersieben und unterziehen. Dann die Walnuesse unteruehren. Die Muffinfoermchen fast bis zum Rand fuellen und dann 30-35 Minuten backen, so dass ein Teststaebchen sauber, aber leicht klebrig bleibt. :5 Minuten stehenlassen und dann auf einem Kuchengitter erkalten lassen.