

Spezial - Schokomuffins

Zutaten für: 12 Muffins

200	Gramm	Zartbitterschokolade (also Haushaltsschoko)
250	Gramm	Mehl
30	Gramm	Kakaopulver (aber nicht so eine Trinkmischung Wie "benco" verwenden sondern den richtigen Kakao, der noch nicht weiterverarbeitet ist)
2	Teel.	Natron man kann stattdessen auch Weinsteinbackpulver verwenden
1/2	Teel.	Salz
110	Gramm	Weiche Butter
100	Gramm	Zucker
2		Eier
170	ml	Vollmilch
1	Pack.	Vanillezucker
		Je nach Belieben Schoko für die Glasur und Zuckerstreusel

Anleitung:

Das Backrohr vorheizen (ca 190°C) und die Muffin-Form mit Butter ausschmieren.

Die Kochschokolade in kleine Stückchen zerbrechen.

Mehl, Kakaopulver, Natron (oder Weinsteinbackpulver) und Salz mit einem Schneebesen in einer großen Schüssel verrühren.

Die Butter zerlassen und mit Zucker, Eiern, Milch und Vanillezucker mit einem Schneebesen in einer extra Schüssel verschlagen.

Die flüssigen Zutaten und die Schoko-Stückchen in die Mehlmischung geben und gut verrühren. (Je länger man die Sachen miteinander vermischt, umso flaumiger werden die Muffins!!)

Teig gleichmäßig auf die Form aufteilen und ca. 18 min backen, herausnehmen und erst nach weiteren 10 min aus den Förmchen lösen!

Eventuell mit Schokoglasur und Zuckerstreusel verzieren!