

Trio - Schokoladen - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

1/2	Tasse	Butter
90	Gramm	Zartbitterschokolade
2 1/4	Tassen	Mehl
1	Teel.	Backsoda
1/4	Teel.	Salz
1	Tasse	Buttermilch
1	Tasse	Zucker
2		Eier
1	Teel.	Vanille
180	Gramm	Milkschokolade, gehackt
180	Gramm	Weißer Schokolade, gehackt
1	Tasse	Walnüsse, geröstet u. gehackt

Anleitung:

Butter und Zartbitterschokolade langsam schmelzen. Eier, Buttermilch u. Vanille verrühren. Mehl, Backsoda u. Salz in eine Schüssel sieben. Eier Mix mit der leicht abgekühlten Schokoladenmasse verrühren. Mehl-Mix ebenfalls gut unter heben, bis alles cremig ist. Milkschokolade, weiße Schokolade u. Walnüsse unter heben. Masse in gut gebutterte Förmchen 2/3 füllen. Bei 190°C ca. 20-25 Minuten backen.