





Schokomuffins

Saftige Schokomuffins für die Kaffeetafel.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

All-in-Teig:

50 g Zartbitterschokolade
200 g Weizenmehl
1 TL Dr. Oetker Original Backin
1 Pck. Dr. Oetker Natron
30 g Dr. Oetker Kakao
200 g weiche Butter oder
Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
2 Eier (Größe M)
75 ml Milch
100 g Dr. Oetker Schokolade
grob gehackt

Wie backe ich Schokomuffins?:

1 Vorbereiten:

Schokolade grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin, Natron und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Schokolade grob gehackt, hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt gut die Hälfte der gehackten Schokolade unterheben. Den Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig in den Papierbackförmchen verteilen. Übrige gehackte Schokolade aufstreuen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.



Form auf einen Kuchenrost stellen. Muffins erst nach 10 Min. aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Muffins lassen sich prima einfrieren.

