

BACKREZEPT:

SUPERSCHOKO- MUFFINS



ZUTATEN FÜR CA. 16 MUFFINS:

- 390 g Mehl (weißes Mehl oder Weizenvollkornmehl. Das Vollkornmehl fällt bei dem Schokoteig gar nicht auf und schmeckt genauso gut ;-)
- 3 EL Kakaopulver
- 1/2 EL Backpulver
- 300 g Zucker
- 200 g dunkle Blockschokolade
- 360 ml Milch
- 170 g Butter
- 2 Ei

UND SO GEHTS:

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Eier, weiche Butter und Zucker mit dem Handrührgerät oder Küchenmaschine schaumig schlagen.

Mehl mit Kakaopulver und Backpulver vermischen und zur Eier-Butter-Zucker-Masse hinzu geben. Alles gut verrühren.

Die Schokolade in grobe Stücke hacken, das geht mit einem großen Kochmesser gut. Dann unter den Schokoteig unterrühren.

Ein Muffinblech mit Muffinförmchen auslegen. Wenn man keine Muffinförmchen hat, kann man auch Butterbrotpapier in Quadrate reißen und das Muffinblech damit auslegen. Den Teig einfüllen, er sollte bis fast zum Rand der Förmchen gehen.

Ca. 25 Min backen.

Die Muffins können dann mit Schokoglasur, Früchten, Smarties und bibabox Muffin-Toppers (zu finden bei den Bastelanleitungen) verziert werden.