

Mini-Schoko-Muffins

Muffins mit Schokolade auch in klein sehr fein

etwa 24 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (Mini 24er):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

100 g Dr. Oetker
Raspelschokolade Zartbitter
100 g weiche Butter oder
Margarine
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
200 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
½ gestr. TL Dr. Oetker Natron
1 EL Dr. Oetker Kakao
100 ml Milch

Guss:

100 g Puderzucker
etwa 2 EL Milch

1 Vorbereiten:

Muffinform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Raspelschokolade und Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Das Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin, Natron und Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in einen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen, eine Ecke abschneiden und den Teig gleichmäßig in die Muffinmulden spritzen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Muffins erst nach 10 Min. aus dem Blech lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Guss:

Puderrucker sieben und mit der Milch zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die Muffins damit besprenkeln.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben auf den Guss Schokostreusel, gehackte Nusskerne, Süßigkeiten oder Obst streuen bzw. legen.
- Statt mit Guss können Sie die Muffins auch mit der Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack verzieren.

