




# Muffins mit Schokosplittern

Schnelle Muffins mit Schokoladenstückchen

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

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

## All-in-Teig:

100 g Zartbitterschokolade  
200 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Vanille-  
Geschmack  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
200 g weiche Butter oder  
Margarine  
3 Eier (Größe M)  
100 ml Milch

## 1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen (Abb. 1). Schokolade in kleine Stücke hacken. Backofen vorheizen.



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

### ② All-in-Teig:

Mehl mit Puddingpulver und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. 2/3 der Schokolade kurz unterrühren. Den Teig gleichmäßig in der Muffinform verteilen und mit der übrigen Schokolade bestreuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben (Abb. 2).



**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

Die Muffins mit den Papierbackförmchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### Rezeptvariante Kunterbunte Muffins:

Anstelle der Zartbitterschokolade können Sie auch bunte Schokolinsen grob hacken und wie im Rezept beschrieben verwenden.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Papierbackförmchen zu verwenden, kann die Muffinform auch nur gefettet und gemehlt werden.