



Muffins mit Schokosplittern

Schnelle Muffins mit Schokoladenstückchen

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
12 Papierbackförmchen

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 Minuten

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.

Die Nährwerte gelten für das Grundrezept.