


Muffins mit Schokostückchen

Muffins mit großen Schokoladenstückchen

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen

All-in-Teig:

200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pr. Salz
150 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)
100 g Dr. Oetker Schokolade grob gehackt

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten -bis auf die Schokostücke- hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Schokostücke (2 EL zurückbehalten) kurz unterrühren. Teig gleichmäßig in die Muffinform füllen. Übrige Schokostücke aufstreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Minuten

Muffins aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Muffins sind einfriergeeignet.

