


# Muffins mit zweierlei Schokostückchen

Süße Muffins mit Schokolade und Kakaobohnen-Nibs.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

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

## All-in-Teig:

1 Pck. Dr. Oetker Back mich  
Kakaosplitter, Schoko-Tröpfchen  
& Vollmilchschoko  
200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon  
Vanille-Zucker  
125 g weiche Butter oder  
Margarine  
3 EL Milch  
3 Eier (Größe M)

## Wie backe ich Muffins mit zweierlei Schokostückchen?:

### 1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. 2 EL Back mich zum Bestreuen abnehmen und beiseitestellen. 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 Back mich, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Back mich kurz unterrühren. Teig in die Muffinförmchen füllen. Übrige Back-mich-Stückchen aufstreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 25 Min.**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

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

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch Dr. Oetker Back mich Haselnuss, Karamell & Schoko verwenden.

