





Schokomuffins

Saftige Schokomuffins für die Kaffeetafel

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
12 Papierbackförmchen

All-in-Teig:

50 g Zartbitterschokolade
200 g Weizenmehl
1 TL Dr. Oetker Original Backin
1 Pck. Dr. Oetker Natron
30 g Dr. Oetker Kakao
200 g weiche Butter oder
Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
2 Eier (Größe M)
75 ml Milch
100 g Dr. Oetker Schokolade
grob gehackt

1 Vorbereiten:

Schokolade grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin, Natron und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Schokolade grob gehackt, hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt gut die Hälfte der gehackten Schokolade unterheben. Den Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig in den Papierbackförmchen verteilen. Übrige gehackte Schokolade aufstreuen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Minuten



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Form auf einen Kuchenrost stellen. Muffins erst nach 10 Min. aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Muffins lassen sich prima einfrieren.

