

Schokoalarm! Supersaftige Doppel-Schokomuffins

VORBEREITEN



ZUBEREITEN



NIVEAU



Zutaten für 12 Muffins

300 g Mehl
 80 g Kakao
 1 Teelöffel Natron
 1/2 Teelöffel Backpulver
 1 Prise(n) Salz
 100 g Butter
 250 ml Buttermilch
 2 Eier
 150 g Zartbitterschokolade (60 - 70 % Kakaoanteil)
 250 g Zucker

Besonderes Zubehör
 Muffinblech

- 1 -

Alle Zutaten ca. 1 Stunde vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur haben. Backofen auf 200 °C vorheizen. Muffinblech einfetten oder mit Papierförmchen auslegen.

- 2 -

Butter schmelzen und mit Zucker und Eiern schaumig schlagen. Buttermilch unterrühren.

- 3 -

Mehl, Kakao, Natron, Backpulver und Salz miteinander vermischen. Mit einem Holzlöffel unter die Buttermasse heben.

- 4 -

Schokolade grob hacken und Zwei Drittel unter den Teig heben. Teig in die Muffinform geben und mit restlicher Schokolade bestreuen. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.

Wuaaa - ich fühle mich ganz berauscht von diesen wunderschönen Schokobergen! Ja, in meinen Augen ist Schokolade schön. Und wertvoller als Gold. Ihre dunkle Farbe, ihr glänzendes Äußeres, ihr saftiger Geschmack,

...

Schokoholics wie ich kommen hier voll auf ihre Kosten! Die riesigen Schokomuffins sind unendlich saftig und geben dir dank Kakao und extragroßer Schokosplitter die doppelte Schokodröhnung mit auf den Weg. Der absolute Schoko-Knock-out sozusagen.