

Kinderschokolade Muffins

Autor des Rezepts: Annika



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-

100 g Kinderschokolade, in Stückchen geschnitten

-

250 g Weißmehl

-

2 ½ TL Backpulver

-

½ TL Natron

-

2 EL Kakaopulver

-

1 Ei

-

120 g Zucker

-

80 ml Öl oder 125 g weiche Butter

-



250 g Buttermilch

Für den Guss

-

140 g Vollmilch-Kuvertüre

-

50 g weiße Kuvertüre

Zubereitungsanweisung

1.

Den Backofen auf 190 °C (Umluft 170°C) vorheizen.

2.

Die Muffinsblechvertiefungen einfetten oder mit Papierbackförmchen auskleiden.

3.

In einer mittelgroßen Schüssel die trockenen Zutaten, d. h. das Mehl mit Backpulver, Natron, den Schokoladenstückchen und dem Kakao, sorgfältig vermischen.

4.

In einer weiteren großen Schüssel das Ei leicht verquirlen. Dann den Zucker, das Pflanzenöl oder die Butter und die Buttermilch dazugeben und gut verrühren.

5.

Die Mehlmischung zum Eigemisch geben und nur so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht geworden sind. Den Teig auf keinen Fall zu lange rühren!

6.

Den Teig in die Muffinsblechvertiefungen einfüllen. Bei 180 °C (Umluft 160 °C) auf der mittleren Schiebeleiste des



Backofens 20 bis 25 Minuten backen.

7.

Die Muffins in der Backform noch 5 bis 10 Minuten ruhen lassen, dann aus den Förmchen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

8.

Beide Kuvertüresorten nach Packungsanleitung jeweils getrennt im heißen Wasserbad schmelzen. Die Muffins mit der Oberseite zuerst in die dunkle Kuvertüre eintauchen, abtropfen lassen und dann mit der hellen Kuvertüre verzieren.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	