

Klassische Schokomuffins

Autor des Rezepts: Kathrin



Keine Beschreibung vorhanden

[Rezept Zutatenliste](#)

Zutaten für ca. 12 Muffins

I. flüssige Zutaten

- 150 ml Milch
- 2 Eier
- 3 EL zerlassene Butter

II. trockene Zutaten

- 200 g Mehl
- 100 g Zucker
- 80 g grob gehackte Zartbitterschokolade
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ Päckchen Backpulver
- 2 -3 EL Kakao
- ½ TL Natron
- 1 Prise Salz

III. Glasur und Deko

- nach Wahl, z. B. Schokoladen-Kuvertüre mit Zuckerstreuseln oder Haselnusskrokant

[Zubereitungsanweisung](#)



Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Muffinform entweder einfetten und mit Mehl bestäuben oder mit Papierförmchen auslegen.
3. Die flüssigen Zutaten (I) in einer Rührschüssel verquirlen.
4. Die trockenen Zutaten (II) in einer 2. Schüssel vermengen und allmählich in die Eiermilch geben.
5. Das ganze nur solange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.
6. Die Muffins auf mittlerer Schiene 20-25 Minuten backen.
7. Nach Ende der Backzeit die Muffins aus dem Backofen herausnehmen, 5 Minuten abkühlen lassen und z.B. auf ein Backblech stürzen.
8. Zum Schluss die Glasur und Deko (III) auf die Muffins geben.

Anmerkungen

[saddam hüssein](#) 26.01.2008

cooles rezept

[schnuppel wuppel:P](#) 26.01.2009

bis man endlich mal ein rezept gefunden hat brauch man die muffins nich mehr...so viele....

| | | | |
|-------------------------|-----------------|---------------------------|---------|
| Zubereitungszeit | 10 Min | Schwierigkeitsgrad | einfach |
| Portionen | zwölf Portionen | Sonstige Menge | |
| Land/Region | Deutschland | Kosten pro Portion | |