



## Schokomuffins (08/15) für klassische Schokomuffins

**Autor des Rezepts:** Sabrina



Keine Beschreibung vorhanden

---

### [Rezept Zutatenliste](#)

**Zutaten für 12 Muffins:**

-

Fett und Mehl für die Form

-

3 EL Butter

-

60-80 g Zerbitterschokolade

-

200 g Mehl

-

100 g Zucker

-

1 Päckchen Vanillezucker

-

2 geh. EL Kakaopulver

-

2 TL Backpulver

-



1/2 TL Natron (muss man aber nicht unbedingt) Salz

-

2 Eier

-

150 ml Milch

---

## Zubereitungsanweisung

### Zubereitung:

1.

Backofen auf 180°C vorheizen.

2.

Vertiefung der Muffinsform einfetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen.

3.

Die Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze zerlassen.

4.

Die Schokolade klein hacken.

5.

Mehl mit dem Zucker, Vanillezucker, dem Kakao, dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel vermischen.

6.

Die Eier mit der Milch und der Butter in einer zweiten Schüssel verrühren.

7.



Die Eimasse zur Mehl-Kakao-Mischung geben und nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind. Dann die Schokolade unterheben.

8.

Teig maximal 3/4 hoch in die Vertiefungen der Form füllen und die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten backen.

9.

Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten auskühlen lassen. Dann die Muffins aus der Form nehmen und kalt werden lassen.

**Tipp:**

Den absoluten Schokokick gibt's, wenn man die Muffins noch mit Schokoglasur überzieht.

---

**Anmerkungen**

Keine Beschreibung vorhanden

<b>Zubereitungszeit</b>	10 Min	<b>Schwierigkeitsgrad</b>	einfach
<b>Portionen</b>	zwölf Portionen	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>	Deutschland	<b>Kosten pro Portion</b>	