

Einfache Schokomuffins

Die Schokomuffins kommen bei Jung und Alt gut an. Dieses Rezept ist auch für ungelernete Köche kein Problem.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

250 g	Zartbitterschokolade
180 g	Butter
2 Stk.	Eier
2 Stk.	Eigelb
100 g	Zucker
50 g	Mehl
12 Stk.	Muffinförmchen

Zubereitung

1. Für perfekte, **einfache Schokomuffins** zuerst eine Muffin-Backform mit Papierförmchen auskleiden und den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit Butter vermischen.
2. In einer separaten Schüssel Eier, Eigelb und Zucker gut verrühren und das Mehl dazugeben. Die flüssige Schokolade langsam zum Teig geben und gut verrühren, bis alles gleichmäßig vermischt ist. Den Teig in die vorbereiteten Muffinförmchen füllen.
3. Die Muffin für 15-20 Minuten im Ofen backen. Nach dem Backen die Muffins aus dem Backofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Tipp

Wer möchte, kann die Schokomuffins mit Schokoladenstreuseln, bunte Streuseln oder mit Staubzucker bestreuen und servieren.

