

Gefüllte Schokolademuffins

Mit flüssiger Schokolade gefüllte Schokolademuffins - unwiderstehlich! Von diesem Rezept sind alle Freunde begeistert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

100 g	Butter
100 g	Zucker
1 Messerspitze	Salz
3 EL	Kakaopulver
1 Packung	Vanillezucker
3 Stk.	Eier
100 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
120 g	Schokolade (dunkle)
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. In den USA sind **gefüllte Schokolademuffins** ein Hefegebäck, in dem Vereinigten Königreich Britanniens hingegen sind es die bekannten, rundlichen Kuchenteile. Letztere werden aus einem Teig aus Butter, Kakaopulver, Zucker und Salz sowie Vanillezucker hergestellt. Der Handrührer schlägt diese Zutaten schaumig. Backofen auf circa 175 Grad Celsius einstellen.
2. Vorsichtig die Eier unter die Teigmasse heben und danach den Teig schlagen, bis dieser nach circa 5 Minuten eine luftige Konsistenz erreicht hat. Mehl und Backpulver einsieben und portionsweise unter den Teig rühren. Der Teig hat eine ideale Konsistenz erreicht, wenn sich einzelne Teile vom Löffel lösen.
3. Die Schokolade in kleine Stücke zerbrechen und in einer Schüssel über dem Wasserbad

schmelzen. In der Zwischenzeit die Muffinsförmchen zu einem Drittel mit dem Teig befüllen. Eine Vertiefung eindrücken und die flüssige Schokolade hineingeben. Eine weitere Schicht Teig bis zu 1,5 Zentimeter über dem Rand auffüllen. Teig glatt streichen. Muffins in den Backofen geben und nach 35 bis 40 Minuten wieder herausnehmen.

Tipp

Am besten schmecken die gefüllten Schokolademuffins, wenn diese noch lauwarm sind, dann ist der Kern leicht flüssig.