Marshmallow-Muffins mit Schokolade

Widerstand zwecklos! Die köstlichen Marshmallow-Muffins mit Schokolade zergehen geradezu auf der Zunge und sind schnell gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

2 TL	Natron
150 g	Mehl
100 g	Kristallzucker
30 g	Kakao
170 ml	Milch
2 Stk.	Eier
110 g	Butter
1 Packung	Vanillezucker
120 g	Marshmallows

Zubereitung

1. Die **Marshmallow-Muffins mit Schokolade** haben ihren Urspurng in den USA und sind eine wahre Versuchung. Natron in Mehl einsieben und Kakao auf dieselbe Art hinzufügen. Dies ergibt ein gleichmäßiges Gemisch.

2. Butter in einem heißen Topf zergehen lassen und den Backofen auf 180 Grad Celsius einstellen. Eier trennen und mit Hilfe einer Gabel kräftig verquirlen. Eine große Schüssel nehmen und zu Beginn Zucker und Vanillezucker darin vermengen. Milch hinzufügen und unter Rühren die geschmolzene Butter hineingeben. Erst dann die verquirlten Eier hineinfließen lassen. Nun diese Masse zu der Mehl-Kakao-Natron Mischung geben und mit einem Schneebesen zu einem klümpchenfreien Teig verrühren. Dann sehr kleine Marshmallows unterheben.

3. In ein Muffinblech die kleinen Papierformen setzen und jeweils in jeder Vertiefung den

süßlichen Teig einfüllen. Die Muffins kommen für circa 20 bis 25 Minuten in den Ofen. Vor dem Anrichten noch ein wenig abkühlen lassen.

Tipp

Die Marshmallow-Muffins mit Schokolade schmecken noch besser mit einer heißen Tasse Kakao.