Muffins mit weichem Schokoladenkern

Die Muffins mit weichem Schokoladenkern lassen Kinderherzen höher schlagen. Mit diesem Rezept sind die kleinen Kuchen schnell und einfach gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

275 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eier
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
100 g	Butter
30 g	Kakaopulver
20 Stk.	Weiße Schokolade

Zubereitung

1. Für die **Muffins mit weichem Schokoladenkern** das Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben. Den Backofen auf 180°C vorheizen und die Papierförmchen in das Muffin Blech legen.

2. In einer zweiten Schüssel die Eier, Zucker, Vanillezucker, Butter und Milch geben und kräftig durch rühren.

3. Jetzt die Mehlmischung und Kakaopulver hinzugeben und zu einem Teig rühren.

4. Den Teig in die Muffin Formen füllen und in jede Form ein Stück Schokolade stecken. Zirka 15 Minuten im Backofen backen.

5. Die fertig gebackenen Muffins noch etwas abkühlen lassen, lauwarm servieren dann ist der

Schokoladenkern noch flüssig.

Tipp