

## **Schoko-Muffins**

Die Schoko-Muffins mit Kakao und Zartbitterschokolade sind ein herzhaftes Rezept. Die kleinen dunklen Kuchen sind rasch auf den Tisch gezaubert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



## Zutaten

100 g	<u>Butter</u>
200 g	Zucker
2 Stk.	<u>Eier</u>
250 ml	Buttermilch
300 g	Mehl
80 g	Kakao
1 TL	Natron
0.5 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
150 g	Zartbitterschokolade (60 - 70 % Kakaoanteil)
1 Stk.	<u>Muffinform</u>

## **Zubereitung**

- 1. Für die **Schoko-Muffins** ein Muffinblech mit Papierförmchen belegen und den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2. Die Eier und Zucker mit der geschmolzenen Butter schaumig rühren, Buttermilch zugeben und unterrühren.
- 3. Das Mehl mit Backpulver, Natron, Kakao und Salz versieben, unter die Masse heben.
- 4. Die Zartbitterschokolade grob zerhacken und unter den Teig mischen. Einige Stücke zum Verzieren beiseitelegen.



- 5. Teig in die Form füllen und mit restlichen Schokoladen Stücke verzieren.
- 6. Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen.

## **Tipp**

Für die Schoko-Muffins die Buttermilch nicht kalt aus dem Kühlschrank verwenden, sondern schon zirka 1 Stunde rausnehmen damit sie Zimmertemperatur hat.