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	Butter
200 g	Zucker
2 Stk.	Eier
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.	Muffinform

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.