Schokobonbon-Muffins

Das Rezept von den Schokobonbon-Muffins lieben nicht nur Kids. Den kleinen Kuchen mit luftigem Teig und zarter Schokolade kann kaum jemand widerstehen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

8 Stk.	Papier-Muffinförmchen
1 Stk.	Muffinform

Für den Teig

100 g	Mehl (gesiebt)
75 g	Zucker
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
2 EL	Milch
0.5 Packungen	Backpulver
0.5 Packungen	Vanillezucker
75 ml	Öl
100 g	Schokobonbons

Für die Dekoration

100 g	Vollmilchkuvertüre
Nach Belieben	Schokoladenraspeln
Nach Belieben	Schokobonbons

Zubereitung

1. Für die **Schokobonbon-Muffins** ein Muffinblech oder ähnliches mit Muffin-Papierförmchen

auslegen und den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Schokobonbons mit einem Messer zerhacken.

3. Nun die Eier, mit dem Zucker, Vanillezucker und dem Salz, mit einem Handrührgerät dick-schaumig aufschlagen.

4. Als nächstes das Öl und die Milch hinzufügen und unterrühren.

5. Danach das Mehl mit dem Backpulver vermengen und unter die Masse heben.

6. Letztendlich die zerhackten Bonbons unter den Teig heben.

7. Hinterher den Teig auf die (je nach Größe) ca. 8 Förmchen aufteilen und im Ofen ca. 15-20 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen.

8. Zum Verzieren die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad temperieren.

9. Jetzt die Muffins kopfüber kurz eintauchen und die überschüssige Schokolade gut abtropfen lassen.

10. Zum Schluss noch mit dem Schokoladenraspeln und beliebig mit Schokobonbons verzieren und bis zum Verzehr trocknen lassen.

Tipp

Die Schokobonbon-Muffins trocknen schneller, wenn man sie an einem leicht gekühlten und trocknen Ort aufbewahrt.