Schokoladen-Fondant-Muffins

Dieses köstliche Rezept ergibt kleine, unwiderstehliche Schokoladen-Fondant-Muffins mit flüssigem Schokoladenkern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 8 min

Gesamtzeit: 33 min



Zutaten

260 g	Schokolade (mit hohem Kakaoanteil)
180 g	Butter
130 g	Staubzucker
80 g	Mehl
5 Stk.	Eier
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die **Schokoladen-Fondant-Muffins** zu Beginn die Schokolade in Stücke schneiden und in eine mikrowellengeeignete Schüssel füllen. Die weiche Butter in Flöckchen dazu geben und bei geringer Hitze in der Mikrowelle schmelzen lassen. Zwischendurch umrühren.

2. Wer keine Mikrowelle hat, setzt ein Wasserbad an und bringt die Butter mit der Schokolade über dem heißen Dampf langsam zum Schmelzen, dabei rühren.

3. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Den Staubzucker mit dem Mehl in eine weitere Schüssel geben. Die Eier hineinschlagen und alle Zutaten mit dem Rührgerät zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.

4. Die leicht abgekühlte flüssige Schokolade unterziehen. Kleine Kuchenförmchen oder ein Muffinblech mit Butter einfetten. Den Teig dreiviertel hoch einfüllen (geht im Ofen noch auf). Auf mittlerer Schiene 7 bis 8 Minuten lang backen lassen. Schnell servieren.

Tipp

Die Schokoladen-Fondant-Muffins schmecken köstlich mit Vanilleobers, geschlagenem Schlagobers oder frischen Früchten. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.