

# Schokoladen-Muffins mit flüssigem Kern

Zum Dahinschmelzen: Rezept für Schokoladen-Muffins mit flüssigem Kern.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 35 min



Foto: Sonne79

## Zutaten

3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
2 Tafeln	Milka Schokolade (zartherb)
50 g	<a href="#">Butter</a>
0.5 TL	Backpulver
1 Tasse	Mehl
1 Packung	Zitronenaroma (flüssig)
1 Tafel	Milka Schokolade (Alpenmilch Kakaocreme, für den flüssigen Kern)
1 Stk.	<a href="#">Muffinform</a>

## Zubereitung

1. Für die **Schokoladen-Muffins** mit flüssigem Kern das Muffinblech mit Papierformen auslegen und den Ofen auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze einstellen. Das Mehl mit Backpulver in ein Gefäß sieben und mischen. Die Eier trennen. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen und kaltstellen.
2. Die zartherbe Schokolade in Stücke brechen. Die Butter in einen kleinen Topf geben. Die Schokoladenstücke zufügen und bei niedriger Temperatur schmelzen, dabei oft rühren. Vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.
3. Die Eidotter mit Zitronenaroma und der geschmolzenen Schokolade verrühren. Nach und nach die Mehlmischung unterziehen. Falls der Teig zu flüssig ist, noch ein wenig Mehl dazugeben. Zum Schluss den kalten Eischnee vorsichtig unterheben.
4. In jede Muffinform einen guten Esslöffel des Teigs füllen und darauf jeweils ein Stück von der

Alpenmilchschokolade mit Kakaocreme platzieren und leicht eindrücken. 15 Minuten backen lassen und warm servieren.

## **Tipp**

Die Schokoladen-Muffins mit flüssigem Kern vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen. Vanilleeis schmeckt köstlich dazu.