Schokoladen-Muffins

Leckere Schokoladen-Muffins gehören zu jeder Kinderparty. Aber auch für die Erwachsenen hält dieses Rezept den ein oder anderen Kniff bereit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

180 g	Schokolade
250 g	Mehl
1 TL	Natron
1 TL	Backpulver
30 g	Kakao
1 Prise	Salz
110 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
110 g	Butter (weiche)
2 Stk.	Eier
160 ml	Milch
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die **Schokoladen-Muffins** zuerst die Schokolade in kleine Stückchen hacken. Danach das Mehl, mit Backpulver, Kakao, Zucker, Salz und Natron vermengen und die Hälfte der Schokolade dazugeben.

2. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Nun Butter, Milch und Eier miteinander verquirlen und kurz unterrühren. Um ein Ankleben zu verhindern nun die Muffinförmchen ausfetten und dann den Teig einfüllen. Die restlichen Schokoladenstückchen obenauf verteilen.

3. Im Backofen nun auf mittlerer Schiene circa 20 Minuten ausbacken, herausnehmen und abkühlen lassen.

Tipp

Die Schokoladen-Muffins sind auch eine tolle Zugabe als Pausensnack. Die Kinder lieben es! Backt man die Muffins nur für Erwachsene, kann man ein wenig Weinbrand mit hinzugeben. Dann sind es beschwipste Schokoladen-Muffins.