

# Schokoladen-Ribisel-Muffins

Die Schokoladen-Ribisel-Muffins mit frischen Beeren sind eine wunderbare Mehlspeise. Die kleinen, feinen Kuchen sind rasch gebacken.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

300 g	<a href="#">Ribiseln</a>
100 g	Zartbitterschokolade
125 g	<a href="#">Butter</a>
100 g	Feinkristallzucker
140 g	Weizenmehl
10 g	Backkakao
1 TL	Backpulver
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>

## Zubereitung

1. Um köstliche **Schokoladen-Ribisel-Muffins** zu backen, die roten Ribisel waschen, vorsichtig von den Rispen zupfen und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Währenddessen die Zartbitterschokolade im Wasserbad langsam schmelzen. Sobald sie flüssig ist, Butter hinzufügen und glatt rühren. Die Masse in eine Rührschüssel umfüllen und etwa 10 Minuten abkühlen lassen.
2. In einer separaten Schüssel Weizenmehl, Kakao, Backpulver und Zucker gründlich vermischen. Dann abwechselnd die Eier und die Mehlmischung zur Schoko-Butter-Masse geben und mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verrühren. Die Ribisel vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig gleichmäßig in ein mit Papierförmchen ausgelegtes Muffinblech verteilen. Die Schokoladen-Ribisel-Muffins im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Unsere Empfehlung  
Kaiser Muffinform für  
12 Muffins



[hier bestellen](#)



## Tipp

Die leckeren Schokoladen-Ribisel-Muffins mit frische Ribisel und Schokoladenraspeln garnieren und mit Staubzucker bestäuben.