Schokoladenmuffins

Feine Schokoladenmuffins, schnell und einfach zu backen. Die Zutaten für dieses Rezept hat man meist sowieso schon im Haus.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

2 Stk.	Eier
100 g	Butter
100 g	Rohrzucker
200 ml	Milch
60 g	Kakao
3 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
5 EL	Kochschokolade (gehackt)
220 g	Kuvertüre (dunkel)
200 g	Mehl
1 Handvoll	Schokostreusel (zum Verzieren)
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die **Schokoladenmuffins** eine Muffinsform mit Papierförmchen auslegen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

2. Die Eier mit dem Zucker, der Butter und der Milch schaumig rühren. Mehl mit Backpulver,

Kakao, Salz und Kochschokolade vermischen und zu der Eiermasse geben.

3. Alles zu einer homogenen Masse verrühren und in die Muffin-Förmchen füllen. Die Schokoladenmuffins 20-25 Minuten backen, anschließend abkühlen lassen.

4. Während die Muffins im Ofen sind, die dunkle Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und mit einem Pinsel oder Löffel großzügig auf den fertigen Muffins verteilen.

Tipp

Für Kinder die Schokoladenmuffins mit Schokostreuseln, Gummibärchen, Smarties oder anderen bunten Süßigkeiten verzieren.