Schokoschock-Muffins

Rezept zum Glücklichsein! Leckere Schokoschock-Muffins für gute Laune.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

150 g	Mehl
2 TL	Natron
100 g	Zucker
40 g	Kakao
170 ml	Milch
2 Stk.	Eier
110 g	Butter (geschmolzen)
1 Packung	Vanillezucker
220 g	Schokolade
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Die **Schokoschock-Muffins** sind einfach zuzubereiten und gelingen auch Backanfängern. Als erstes den Ofen auf 180°C vorheizen. Ein Muffinblech fetten oder mit Papierförmchen auslegen.

2. Das Mehl in eine Schüssel geben, Natron dazugeben und den Kakao mit einmischen. Die Schokolade in kleine Stücke brechen. Die Eier in eine kleine Schüssel geben und gründlich verrühren. Die Butter in einem Topf zerlassen. Zucker, Vanillezucker und Milch unterrühren, anschließend die verquirlten Eier einrühren.

3. Die Masse in die Mehlmischung gießen, Schokostückchen zufügen und alles zu einem zähen Teig verrühren. Den Teig unverzüglich verarbeiten. Die Mulden des Muffinblechs jeweils zu zwei Dritteln mit dem Teig befüllen.

4. Blech in den Ofen schieben und rund 20 Minuten lang backen lassen. Herausnehmen und je nach Geschmack warm oder abegekühlt verzerren.

Tipp

Die Schokoschock-Muffins nach Geschmack mit Staubzucker bestreuen.