

Vanille-Muffins mit Schokostückchen

Hier das Rezept für feine Vanille-Muffins mit Schokostückchen. Die kleinen, leckeren Mehlspeisen muss man einfach einmal ausprobieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

200 g	Mehl (Type 405)
0.5 Packungen	Backpulver
125 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
150 g	Butter (weiche)
100 ml	Vollmilch
2 Stk.	Eier
1 TL	Vanillepaste
100 g	Zartbitterschokolade (oder Schokoladentropfen)
0.5 TL	Zitronenabrieb (Schale unbehandelt)

Zubereitung

1. Berechne die **Vanille-Muffins mit Schokostückchen** zu, indem du den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizt und das Muffin-Backblech mit Papierförmchen belegst.
2. Vermische in einer Schüssel das Mehl, den Zucker, den Vanillinzucker, das Salz und das Backpulver.
3. In einer zweiten Schüssel verquirlen mit einem Handmixer die feuchten Zutaten: Milch, Butter, Eier und Vanillepaste. Gib die geriebene Zitronenschale von einer Bio-Zitrone und Schokostückchen oder Schokoladentropfen hinzu. Hebe mit einem Teigschaber die trockenen Zutaten vorsichtig unter die feuchten und verrühre sie gut.

4. Fülle den Teig in die Muffin-Förmchen und stelle sie in den Backofen. Backe sie für 15-20 Minuten und mache die Stäbchenprobe mit einem Zahnstocher oder Holzspieß. Wenn kein feuchter Teig mehr am Stäbchen haftet, sind die Vanille-Muffins fertig. Andernfalls backe sie für weitere 5 Minuten. Nimm die Form nach dem Backen aus dem Ofen und lasse die Muffins leicht abkühlen, bevor du sie aus der Form nimmst.

Tipp