

## Schoko Muffins

### Zutaten:

Teig:

200 g Zartbitterschokolade

125 g weiche Butter

2 Eier

1 TL Black & White Vanillezucker

150 g Zucker

200 g Weizenmehl Typ 405

50 g Backkakao

1 Pck. Backpulver

1 Pr. Salz

180 ml Milch



### Zubereitung:

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Muffinform Deluxe ggf. mit Papierförmchen auslegen.

Schokolade in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 5 zerkleinern und umfüllen.

Butter, Eier, Vanillezucker und Zucker in den Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 4 schaumig rühren. Zerkleinerte Schokolade, Mehl, Kakao, Backpulver, Salz und Milch zugeben, 20 Sek./Stufe 6 verrühren.

Mit dem extra großen Edelstahl Portionierer in die Muffinform füllen und auf der mittleren Schiene 25 Minuten (200°C) backen. Muffins erst 10 Minuten auf dem Kuchengitter in der Muffinform abkühlen lassen, ggf. mit dem Kuchenheld vorsichtig aus der Muffinform lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen und servieren.

**Verwendete Produkte:** Muffinform Deluxe, Kuchenheld, Kuchengitter, Packs an!  
Silikonhandschuhe

**Sevi**  
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN