

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