

Schokoladenmuffins – oberschokoladig und süchtigmachend!

Zubereitung: 10 min

Backzeit: 20 min

Zeit insgesamt: 30 min

Zutaten für 12 Stück:

200 g Zartbitterschokolade

100 g Butter

2 Eier (Kl. M), zimmerwarm

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

250 ml Buttermilch, zimmerwarm

300 g Mehl

80 g Kakao

1 Teelöffel Natron

½ Teelöffel Backpulver

1 Prise Salz

Besonderes Werkzeug:

Muffinblech

Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Schneebesem

Sieb

Zubereitung:

Alle Zutaten etwa 1 Stunde vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur annehmen.

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen oder mit Butter einpinseln.

Die Hälfte der Zartbitterschokolade mit der Butter schmelzen. Die andere Hälfte zu kleinen und großen Schokostückchen hacken.

Die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker mindestens 3 min weißcremig rühren. Die Butter-Schoko-Masse und die Buttermilch unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver, Natron, Salz und mit dem Kakaopulver vermischen und zur restlichen Masse sieben. 2/3 der Schokostückchen dazugeben und alles ganz kurz mit einem Teigschaber unterheben, sodass sich zwar alle Zutaten gut miteinander vermischen, jedoch nicht zu lange gerührt wird!

Den Teig in die Muffinform geben und mit den restlichen Schokostückchen bestreuen. Bei mittlerer Schiene werden die Muffins nun etwa 18 bis 20 min gebacken. Bitte die Stäbchenprobe nicht vergessen! Ihr solltet die Muffins aber wirklich gut im Blick behalten und bloß nicht zu lange backen. Das macht sie ansonsten natürlich trockener.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥