

Schokomuffins mit Überraschung – beliebt zu Fasching und Geburtstagen



Zubereitung: etwa 30 min

Zutaten für 12 Stück:

Für den Teig:

100 g Butter, weich
120 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Eier (Kl. M), zimmerwarm
180 g Milch, zimmerwarm
180 g Mehl
30 g Kakao
½ TL Natron
½ TL Backpulver
1 Prise Salz

Ansonsten:

150 g M&Ms oder Smarties
150 g Zartbitterschokolade
1 TL Öl

Besonderes Werkzeug:

Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Schneebesens
Muffinblech

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Muffinblech mit Muffinförmchen ausfüllen oder dünn mit Butter einpinseln.

Für den Teig die weiche Butter mit dem Zucker und der Vanille mindestens 3 min weißcremig aufschlagen. Die Eier einzeln hinzugeben und unterrühren. Mehl, Kakao, Backpulver, Natron und Salz vermischen und zur Butter-Eier Masse geben. Zusammen mit der Milch schnell aber dennoch sorgfältig verrühren. Den Teig sofort in die Muffinförmchen füllen und bei mittlerer Ebene etwa 15 min backen. Bitte die Stäbchenprobe nicht vergessen!



Die Muffins aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen. Die Schokolade in kleine Stücke brechen/schneiden und zusammen mit dem Öl über einem Wasserbad schmelzen lassen.

Währenddessen mit einem Messer Teigkegel aus den Muffins herausschneiden und die Deckel aufbewahren. Die Muffins nun mit M&Ms/Smarties oder anderen Süßigkeiten füllen. Etwas Teig vom Kegel ablösen und anschließend den Deckel auf die Füllung legen und leicht andrücken.

Die geschmolzene Schokolade nun auf den Muffins verteilen. Die restlichen M&Ms/Smarties oder andere Süßigkeiten vierteln und auf die noch warme Schokolade streuen.

Die Schokolade trocknen lassen und die Muffins am besten am selben Tag noch vernaschen.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥