

Schokoladenmuffins



Das brauchst du:

30 g	Butter	* Topf
80 g	Blockschokolade	* kleines Brett
200 g	Mehl	* kleines Messer
2 TL	Backpulver	* Schüssel
2 EL	Backkakao	* Mixer
100 g	Zucker	* Rührlöffel
1 Pck	Vanillezucker	* Teigschaber
200 ml	Milch	* Muffinförmchen
2	Eier	* Backblech
		* Löffel

So geht's:

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
2. Butter in einem Topf schmelzen. Schokolade in kleine Stückchen schneiden.
3. Mehl, Kakao, Zucker, Backpulver und Vanillezucker in einer Schüssel vermischen.

Milch, Eier und geschmolzene Butter in einer zweiten Schüssel verrühren und
4. dann zur anderen Mischung geben. Mit dem Rührgerät nur kurz rühren, so dass alles vermengt ist.
5. Schokoladenstückchen vorsichtig unterheben und die Masse zu $\frac{3}{4}$ in die Muffinförmchen füllen.
6. Im Backofen ca. 15 - 20 Minuten in der mittleren Schiene backen.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt