



Rezept

Schoggi Muffins

12 Muffinförmchen

Zutaten

150 g	Zucker
1	Packung Vanillezucker
2	Eier
1	Prise Salz
200 g	Zartbitterschokolade
200 g	Mehl
4 EL	Backkakao
2 TL	Backpulver
175 ml	Milch



Zubereitung

1. Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Eier und Salz unterrühren, bis die Masse hell ist. Zartbitterschokolade grob hacken.
Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen.
Mehl mit Kakaopulver und Backpulver vermischen. Mehlmischung mit der Milch zur Butter-Zuckermischung geben und alles gut verrühren. Etwa zwei Drittel der gehackten Schokolade unterheben.
2. Die Mulden eines Muffin Blechs mit Förmchen auslegen. Mit einem Löffel den Teig auf die Förmchen verteilen. Die restlichen gehackten Schokostückchen auf den Muffins verteilen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 – 25 Min backen.
3. Nach Belieben dekorieren z. B. mit Zuckerguss – weiss oder eingefärbt – oder mit Schokoladenguss.