

Schokoladen Muffins

Zutaten

300g Mehl
80g Kakao
1 TL Natron
0,5 TL Backpulver
1 Prise Salz
100g Butter
250ml Buttermilch
2 Eier
130g Zartbitterschokolade
200g Zucker



- 1) Zunächst heizt ihr den Backofen auf 200 Grad Umluft vor, denn die Muffins sind schnell zubereitet. Fettet das Muffinblech ein oder benutzt Papierförmchen.
- 2) Erwärmt die Butter und schlägt sie zusammen mit dem Zucker und den beiden Eiern schaumig. Dann die Buttermilch hinzugeben und rühren.
- 3) Vermischt in einer Schüssel nacheinander Mehl, Kakao, Natron, Backpulver und Salz miteinander. Nun die Mehl-Kakao-Masse unter die Butter-Eier-Masse rühren. Nur kurz verrühren, bis sich die Zutaten gerade so vermischt haben.
- 4) Hackt die Zartbitterschokolade in grobe Stücke. Zwei Drittel der Schokolade unter den Teig heben. Füllt den Teig in die vorbereiteten Muffinförmchen und streut die restliche gehackte Schokolade über die Muffins.
- 5) Backt die Muffins für etwa 20 Minuten.