



Gehen immer: klassische Schoko-Muffins

## Description

Es ist mal wieder Schokoladenzeit, heute in Form von Muffins! Alle Welt isst ja irgendwie nur noch Cupcakes. Wo sind die guten alten Muffins hin, die noch ohne zuckersÃ¼Ãyes „Topping“ oder „Frosting“ auskamen? Also bei mir gibt's sie noch :-). Das folgende Rezept ist schon dutzendfach erprobt und ergibt richtig fluffig-cremige Schoko-Muffins mit hellem Teig. Wie viele, kommt natÃ¼rlich auf Euer Blech an. Ich habe dieses Mal 16 StÃ¼ck gebacken (bei einem 12-er Standard-Muffinblech). Ich persÃ¶nlich mag aber die Riesen-Muffins lieber, deshalb mache ich sie beim nÃ¤chsten Mal wieder in meinen 6-er-Blechen fÃ¼r [Monster-Muffins](#) :-).

Der Teig fÃ¼r die kleinen Kuchen ist Ã¼brigens kein klassischer RÃ¼hrteig. Man braucht fÃ¼r die Zubereitung noch nicht einmal einen Mixer (jaja, die faulen Amis...) – ein Hand-Schneebeesen reicht. Das Muffin-Zubereitungsprinzip ist immer gleich: In einer SchÃ¼ssel werden alle trockenen Zutaten (wie Mehl, Backpulver, NÃ¼sse...) vermischt, in einer anderen alle feuchten Zutaten (wie Ã–l, Buttermilch, Eier...) plus Zucker. Dann wird beides vereint. Alles verrÃ¼hrt man nur so lange, bis die trockenen Zutaten feucht sind. Und schon ist der Teig fertig :-). Also: Nicht zu lange rÃ¼hren und die Muffins dann schnell in den Ofen schieben, sonst werden sie zÃ¶h. Aber genug erzÃ¶hlt, jetzt komm ich zum Rezept:



o-Muffin

### Zutaten

250 g Mehl // 2 1/2 TL Backpulver // 1/2 TL Natron // 1 Ei // 125 g Zucker // 1 Päckchen Vanillezucker // 80 ml Sonnenblumenöl // 250 g Buttermilch // 100 g Schokoraspel (Zartbitter)

### Zubereitung

Schüssel 1: Mehl mit Backpulver und Natron mischen. Schüssel 2: Das Ei verquirlen. Zucker, Vanillezucker, Öl und Buttermilch dazugeben und verrühren. Jetzt die Mehlmischung unterrühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind. Schokoraspel dazugeben, den Teig in Euer Muffin-Blech füllen (dabei die Vertiefungen nicht randvoll machen, schließlich wachsen die Muffins noch) und auf der mittleren Schiene im Backofen bei 180° ca. 20 Minuten lang backen. Behaltet einfach den Bräunungsgrad im Auge ;-). Muffins noch wenige Minuten im Blech ruhen lassen, rausholen, fertig, LECKER. Was die Amis können, können wir schon lange! Ach ja, kleine Papierförmchen ersparen natürlich einiges an Spärlarbeit. Aber das macht ja vielleicht auch jemand anders, wenn Ihr schon backt... öÿ€

Noch kurz in der Form

Das ich habe in meinem Leben noch nichts anderes so häufig gebacken wie diese Muffins nach genau diesem Rezept. Hab ich schon erwähnt, dass sie wirklich lecker sind?! öÿ€

### Category

1. Muffins
2. Schokolade

### Tags

1. Buttermilch
2. Schokolade
3. Sonnenblumenöl

### Date Created

21. April 2013

**Author**  
schokohimmel

default watermark