



Experiment: Schoko-Muffins mit Bacon [dazu: Bier]

## Description

Einige Leser werden bei diesem Artikel vielleicht aussteigen. Das ist okay, ihr müsst ja nicht jeden Geschmackstest mitmachen ?. Alle anderen können ja mal lesen, was es mit diesen Schoko-Bacon-Muffins auf sich hat. Sie waren nämlich Kostprobe Nummer zwei beim Kuchen-Bier-Foodpairing mit dem [Brauwolf](#). Nach dem [fruchtigen Apfelkuchen](#) wurde es also schokoladig.



Bacon



Schoko-Muffins mit  
Bacon-Topping



Schoko-Muffins



Schwarzbier und Schoko-Bacon-Muffin



Schoko-Muffin

[Rezept drucken](#)

## Schoko-Muffins mit Bacon

... Schoko-Speck-Experiment

Hier geht's um: Muffins

Autor: Schokohimmel

### Zutaten

- 250 g Mehl
- 3 TL Backpulver

- 40 g Back-Kakao
- 150 g Zartbitterschokolade meine: 73 % Kakaogehalt
- 60 g Zucker
- 1 Ei
- 150 g Joghurt
- 200 ml Milch
- 90 g geschmolzene Butter
- 4 Scheiben Bacon das waren bei mir ca. 50 g
- Nutella nach Belieben

## So wird's gemacht

1. Die Baconstreifen in einer Pfanne ohne Fett kross anbraten und 3/4 der Menge klein hacken. Der letzte Streifen ist zur Deko am Schluss.
2. Ein Muffinblech mit Papierförmchen bestücken oder Silikonförmchen bereitstellen. Den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Das Mehl mit dem Back- und Kakaopulver mischen. Die dunkle Schokolade grob hacken und zusammen mit dem Zucker unter den Mehlmix rühren.
4. Ei, Joghurt, Milch und flüssige Butter in einer Rührschüssel vermischen.
5. Die trockenen Zutaten zu den flüssigen gießen und alles kurz verrühren. Ich habe es ohne Mixer nur mit dem Schneebesen gemacht.
6. Den Teig in eure Muffinförmchen füllen und für 20 - 25 Minuten in den Ofen schieben. Abkühlen lassen und vor dem Servieren Schokoaufstrich auf den Küchlein verteilen. Die letzte Scheibe Bacon in 15 "Chips" brechen/schneiden und damit dekorieren. Guten!!

Das [Rezept von Björn](#) stand schon länger auf meiner „Will-ich-probieren-Liste“. Die Kombination süß-salzig finde ich eh spannend und lecker. Eine männerlastige, experimentierfreudige Runde schien mir nun das geeignete Testesser-Umfeld zu sein (Männer, Bier, Bacon – neeeeein, ich habe keine Stereotype im Kopf ?).

Zu den Küchlein verkosteten wir Schwarzbier. Die Kombination war super! Der Muffin allein – also der Kakaoteig – war relativ herb (es ist ja auch vergleichsweise wenig Zucker und viel dunkle Schokolade drin). Dazu kam das Bier gerade recht. Den Speck im Teig hat man gar nicht soooo sehr rausgeschmeckt, finde ich. Allerdings hat allein die Optik der Bacon-Chips auf dem Gebäck Verzückerung hervorgerufen ?. Ist ja auch echt mal etwas anderes.

Mir hat es übrigens geschmeckt. Ich würde die Muffins wieder machen. Und natürlich passt auch Kaffee statt Bier dazu ?. Also, wenn ihr nicht gerade Oma und Opa zum Kuchenessen einladet, traut euch ruhig mal an dieses Schoko-Bacon-Experiment heran.

Lasst es euch gutgehen!

## Category

1. Muffins
2. Schokolade

## Tags

1. Bacon
2. Joghurt
3. Kakao
4. Muffins
5. Schokolade
6. Speck

## Date Created

19. März 2018

## Author

schokohimmel

default watermark