



Schokolaaaaade: Double-Chocolate-Kürbis-Muffins

Description

Mit gehackter Schokolade und viel Kakao habe ich heute eine doppelte Ladung dunkles Glück für euch: Double-Chocolate-Kürbis-Muffins! Das Grundrezept habe ich in der aktuellen „sweet dreams“ gefunden, die machen es mit zermusteten Bananen statt Kürbispüree.



-Muffins

Schoko-Kürbis-Muffins



Muffins mit doppelt
Schokolade



Rezept drucken

Double-Chocolate-Kürbis-Muffins

Schokolige Schokolade Muffins

Hier geht's um: Muffins

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 150 g Schokolade meine: 73 % Kakaogehalt
- 300 g Mehl
- 80 g Back-Kakaopulver
- 1 EL Backpulver

- 1/2 TL Natron
- eine Prise Salz
- 100 g Butter
- 250 g Kürbispüree
- 250 g Zucker
- 240 ml Buttermilch
- 2 große Eier

So wird's gemacht

1. Muffinbleche mit Papiermanschetten auslegen oder Silikonformen bereithalten. Schokolade grob hacken. Den Backofen auf 200° vorheizen.
2. Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Natron und Salz in einer großen Schüssel mischen.
3. Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Mit Kürbispüree, Zucker, Buttermilch und Eiern cremig rühren.
4. Zum Mehlmix hinzufügen und nur so lange alle Zutaten miteinander verrühren, bis sich alles so gerade verbunden hat. Zum Schluss die gehackte Schokolade unterrühren.
5. Den Teig in die Muffinförmchen füllen und die Küchlein im heißen Ofen ca. 15-20 Minuten lang backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, genießen.

Schokohimmlische Randnotizen

Ich gebe zu: Ich habe in der Babyabteilung der Drogerie fertiges Kürbispüree im Gläschen gekauft :-D, ihr könnt es aber natürlich auch frisch selber machen.

Und, das Fazit zu den Double-Chocolate-Kürbis-Muffins? Geschmacklich sehr lecker, nämlich intensiv-schokoladig. Die Konsistenz hätte ich mir ein wenig fluffiger/feuchter gewünscht. Mit einem guten Kaffee oder einem Mascarpone-Sahne-Topping sollte man diesen Schokobomben einen guten Begleiter an die Seite stellen ?.

Lasst es euch schmecken und genießt das sonnig-kalte Herbst-Winter-Wochenende!

PS: Ihr könnt natürlich auch direkt einen [Kürbiskuchen](#) backen...

Category

1. Muffins
2. Schokolade

Tags

1. Buttermilch

2. Kakao
3. Kürbis
4. Muffins
5. Schokolade

Date Created

16. November 2018

Author

schokohimmel

default watermark