



Immer eine gute Idee: Muffins mit kinder Schokolade

Description

[Muffins](#) gehen immer, [Schokolade](#) geht immer. Also liegt es fast auf der Hand, Schoko-Muffins zu backen. Heute habe ich eine Variante mit Kakao *und* gehackter Schokolade für euch. Also die doppelte Schoko-Ladung, wenn man so will. Und auch nicht irgendeine Schokolade, sondern diese bestimmte Vollmilch-Schokolade mit cremiger Milchfüllung... ihr wisst Bescheid! Das (kinderleichte, haha) Rezept habe ich bei [Joyful Food](#) entdeckt.



kinder Schokolade im Inneren...



default watermark

KÃ¼chlein mit der doppelten
Portion Schokolade



Schoko-Muffins



Gibt jemand ein Stück ab?



Muffin ein Stück



Schokolade

[Rezept drucken](#)
4.50 from 2 votes

Schoko-Muffins mit kinder Schokolade

... schnelle Schoko-Muffins

Hier geht's um: Muffins

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 300 g Mehl

- 1/2 Päckchen Backpulver
- 20 g Back-Kakao
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 250 ml Milch
- 150 ml Sonnenblumen-Öl
- 3 Eier
- 150 g kinder Schokolade

So wird's gemacht

1. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auskleiden oder Silikonförmchen bereitstellen.
2. Die kinder Schokolade grob hacken.
3. Den Backofen auf 160° Umluft oder 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Dann zunächst die trockenen Zutaten (Mehl, Backpulver, Kakao, Zucker, Vanillezucker und Salz) in einer Rührschüssel gut vermischen.
5. Die flüssigen Zutaten (Milch, Öl und Eier) hinzufügen.
6. Alles mit einem Handmixer kurz verrühren, bis sich die Zutaten miteinander verbunden haben. Nicht zu lange rühren, sonst wird der Teig zäh.
7. Die gehackte Schokolade unterheben.
8. Den Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen und im heißen Backofen für ca. 15-25 Minuten backen. Augen auf, jeder Ofen ist anders! ☺

Lecker! ☺ Das ist ein tolles Standard-Muffinrezept, falls ihr eine Kleinigkeit für einen Kindergeburtstag, die Kollegen im Büro oder die liebe Familie braucht. Die Konsistenz ist fluffig, der Teig selbst durch den Kakao und den vergleichsweise geringen Zuckeranteil eher „herb“. Die kinder Schokolade steuert dann eine schöne Süße bei. Worauf wartet ihr noch? Denn wie gesagt: Muffins gehen immer, Schokolade geht immer. Mit Betonung auf IMMER! ☺

Lasst es euch schmecken!

Category

1. Muffins
2. Schokolade

Tags

1. Kakao
2. Muffins
3. Schokolade

4. SonnenblumenÄ¶¶

Date Created

27. Mai 2019

Author

schokohimmel

default watermark